

KLASSISCHE DEUTSCHE RINDERROULADE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ROULADEN

- 4 große Plätzli für Rouladen (Fleischvögel)
- 150g Zwiebeln fein gewürfelt
- 100g geräucherter Rohessspeck in Streifen
- 4 Essiggurken mittelgroß
- 4TL Senf
- Salz; Pfeffer; Paprika (Rosen)

SAUCE

- 3 mittelgroße Rübli
- ½ kleine Sellerieknolle
- 100g Zwiebel gewürfelt
- 2dl kräftigen Rotwein
- 2dl Hausfond von Stephan`s Metz`g
- 1EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1EL eiskalte Butter

ZUBEREITUNG

Schwitzen Sie zuerst die Rohessspeckstreifen mit ein wenig Butter an und geben, wenn diese glasig sind, die Zwiebelwürfel hinzu. Braten Sie das ganze weiter bis es leicht Farbe nimmt und stellen das ganze zum Abkühlen beiseite.

Die Essiggurken werden halbiert und in Scheiben geschnitten.

Legen Sie die Rouladenplätzli auf ihrer Arbeitsfläche aus, und streichen Sie sie mit den Händen in die Breite. Bestreichen sie die untere Hälfte mit je 1 TL Senf und würzen sie mit Salz, Pfeffer sowie Paprika.

Nun werden die vorbereiteten Zwiebeln mit Speck und Gurken zu gleichen Teilen auf dem unteren Teil der Rouladen verteilt. Darauffolgend werden die Rouladen zuerst von unten her, dann von beiden Seiten her eingeschlagen und danach aufgerollt. Fixieren Sie die Rouladen entweder mit einer Rouladenschnur, einer Rouladennadel oder ganz einfach mit einem Zahnstocher.

Gerne bereiten wir, das Team von Stephan`s Metz`g, Ihnen auf Bestellung alles bis zu diesem Punkt vor!

Die fertig gefüllten Rouladen werden nun mit Mehl bestäubt und in Bratbutter scharf von allen Seiten in einem Schmortopf angebraten. Von außen brauchen Sie nicht zu

würzen! Nun werden die Rouladen aus der Pfanne genommen und in derselben das zuvor geschälte und gewürfelte Gemüse mit dem Tomatenmark angebraten bis es Farbe annimmt. Darauf löschen Sie das ganze mit dem Rotwein und dem Fond ab, geben die Kräuter, sowie den zwischendurch in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzu und setzen die Rouladen wieder auf das Gemüse.

Lassen sie das ganze nun bei kleinster Hitze 1h köcheln, zwischendurch bei Bedarf etwas Wasser nachgießen, aber die Rouladen sollten niemals ganz mit Flüssigkeit bedeckt werden!

Ist die Garzeit vorüber nimmt man die Rouladen aus der Pfanne und entfernt die verbliebenen Kräuter. Nun mixen Sie die Sauce mit allem Schmorgemüse gut durch, geben die eiskalte Butter hinzu und mixen die Sauce weiter, bis sich die Butter mit der Sauce komplett verbunden hat.

Zum Abschluss werden die Rouladen noch einmal kurz in der Sauce aufgekocht!

En Guete

Ps.: Als Beilage passt optimal ein Kartoffelstock oder auch Polenta