REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Rinderrouladen

AUS DEM BRÄTER

Am Vortag geschmort, über Nacht durchgezogen, am Festtag nur noch erwärmt. Mengen für 8 und 12 Gäste stehen auf der Seite.

4
Rouladen,
eine pro Person

40 Minuten	2 Stunden	am Vortag	1 Roulade
Arbeitszeit	sanft schmoren	kochen, dann ziehen lassen	pro Person

Das brauchst du

für 4 Personen

- [ ] 4 große Rinderrouladen, fertig gefüllt vom Metzger
- [ ] 2 EL Butterschmalz
- [ ] Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- [ ] 2 Zwiebeln
- [ ] 2 Möhren
- [ ] 150 g Knollensellerie
- [ ] 1 Stange Lauch
- [ ] 1 EL Tomatenmark
- [ ] 400 ml trockener Rotwein
- [ ] 500 ml Rinderfond
- [ ] 1 Lorbeerblatt und 1 Zweig Thymian
- [ ] 2 Pimentkörner und 4 Pfefferkörner
- [ ] nach Wunsch 1 TL Speisestärke zum Binden

die Kniffe

Beim Metzger vorbestellen: Sag dazu, für wie viele Gäste. Dann reicht eine Roulade pro Person.

Platz in der Pfanne: Liegen die Rouladen zu eng, kochen sie im eigenen Saft und die Kruste bleibt blass.

Farbe ist Geschmack: Jede Röstnote am Gemüse schmeckst du später in der Sauce.

Am Vortag kochen: Über Nacht zieht alles durch und am Festtag sitzt du mit am Tisch.

So geht's

1. Die fertig gefüllten Rouladen ein paar Tage vorher beim Metzger bestellen.
2. Rouladen trocken tupfen und rundum leicht salzen und pfeffern.
3. Butterschmalz in zwei Pfannen stark erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten.
4. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Lauch putzen und grob würfeln.
5. Das Gemüse in etwas Butterschmalz kräftig anrösten, Tomatenmark dazugeben und zwei Minuten mitrösten.
6. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Bratensatz aus den Pfannen mit etwas Fond lösen und dazugeben.
7. Fond und Gewürze in die Sauce geben. Rouladen in den Bräter legen und mit der Sauce fast bedecken.
8. Mit Deckel bei kleiner Hitze etwa zwei Stunden schmoren, zwischendurch einmal wenden.
9. Abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.
10. Am Festtag die Rouladen herausnehmen und das Garn entfernen. Sauce durch ein Sieb gießen, einkochen, abschmecken und nach Wunsch binden. Rouladen darin langsam erwärmen.