

Rinderrouladen mit Serviettenknödeln

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Alufolie
Klarsichtfolie

Rindfleisch, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken - klar, ich rede von einem richtig geilen Burger, oder? Falsch gedacht, es geht um Rouladen! Aber auch hier funktioniert die klassische Kombination aus herzhaft, süß und ein wenig Säure einfach perfekt. Dein Gaumen tanzt Rouladen-Rock 'n' Roll, sobald deine Zähne durch die zarten Schichten des Fleisch-Klassikers gleiten. Das ist Mama-Küche at it's best. Und da wir schon bei Mama sind, gibt's auch die gleiche Beilage wie früher: Serviettenknödel mit Speck. So ist sichergestellt, dass du auch noch den letzten Tropfen der unglaublich leckeren Sauce aufsaugst.

Am zartesten und saftigsten werden die Rouladen, wenn du sie im Dutch Oven machst. Der Vorteil: Du bist nicht an die heimische Küche gebunden. Schnapp dir deinen gusseisernen Kumpel, such dir ein schönes Eckchen im Wald oder in deinem Garten und eröffne das Feuer. Schöner wird's nicht!

- 1 -

Gewürzgurken und Zwiebeln in Streifen schneiden. Wurzelgemüse klein schneiden. Die Rouladen von einer Seite salzen.

- 2 -

Die ungesalzenen Seiten der Rouladen mit Senf bestreichen und mit Baconscheiben, Gewürzgurken und der Hälfte der Zwiebeln belegen. Die Seiten der Rouladen einschlagen, zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Rouladen

4 Rinderrouladen aus der Oberschale
8 Scheiben Bacon
8 mittelgroße Zwiebeln
4 große Gewürzgurken
200 ml Rotwein
1 l Rinderbrühe
2 Esslöffel Ketchup
4 Esslöffel Senf
1 Bund Wurzelgemüse
Salz
1 Esslöffel Stärke
100 g Butter

Für die Serviettenknödel

250 g altbackene Brötchen
2 Eier
150 ml Milch
150 ml Sahne
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1 Päckchen Baconwürfel
Salz, Muskatnuss

Besonderes Equipment

Dutch Oven

Rinderrouladen mit Serviettenknödeln

- 3 -

Rouladen im vorgeheizten Dutch Oven in Pflanzenfett von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen aus dem Dutch Oven nehmen.

- 4 -

Die andere Hälfte der Zwiebelstreifen und das kleingeschnittene Wurzelgemüse in den Dutch Oven geben und langsam goldbraun schmoren. Ketchup dazugeben und anschwitzen. Anschließend alles mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen.

- 5 -

Mit Rinderbrühe aufgießen und die Rouladen dazugeben. Deckel auflegen und die Rouladen bei niedriger bis mittlerer Hitze ungefähr 90 Minuten schmoren.

- 6 -

Für die Knödel Zwiebeln in Würfel schneiden und anschwitzen. Speckwürfel auslassen. Beides zur Seite stellen.

- 7 -

Brötchen in 2 mal 2 cm große Stücke schneiden. Sahne und Milch mischen, kräftig mit Muskat und Salz würzen und aufkochen. Sahne-Milch-Mischung über die Brötchenstücke gießen und eine halbe Stunde einweichen lassen.

- 8 -

Zwiebel- und Speckwürfel zur erkalteten Brötchenmasse geben. Gehackte Petersilie und gequirlte Eier zugeben und gut vermengen.

- 9 -

Die Knödelmasse länglich auf Klarsichtfolie verteilen und die Klarsichtfolie darüber zusammenschlagen. Alles so zusammenrollen, dass ein längliches "Bonbon" entsteht. Um Lufteinschlüsse zu verhindern, kleine Löcher in die Klarsichtfolie piksen. Die "Bonbons" zusätzlich in Alufolie einwickeln. In siedendem Wasser ungefähr 20 Minuten garen.

- 10 -

Die Rouladen im Dutch Oven abkühlen lassen und aus dem Fond nehmen. Den Fond durch ein Sieb passieren und gegebenenfalls weiter zu einer Sauce reduzieren. Je nach Geschmack, mit kalter Butter oder Stärke abbinden. Die Rouladen in der Sauce aufwärmen.

- 11 -

Die erkalteten Serviettenknödel von Alu- und Klarsichtfolie befreien, in Scheiben schneiden und von beiden Seiten goldbraun anbraten oder angrillen. Zusammen mit den Rouladen und der Sauce servieren.