

Vincent Klink
Rinderroulade mit Sauerkraut-Füllung

Donnerstag, 24. Januar 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Rouladen:

1	kleine Zwiebel
2 EL	Butter
150 ml	Weißwein
200 g	frisches Sauerkraut
5	Wacholderbeeren
2	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
½ TL	Kümmel, fein gehackt
1 TL	Zucker
4	Schalotten
60 g	Speck, durchwachsen
4	Rinderschnitzel (aus der Hochrippe) à 160 g
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	scharfer Senf
2	Gewürzgurken
1 Bund	Suppengemüse
1 EL	Butterschmalz
500 ml	Fleisch- oder Gemüsebrühe
1 TL	Mehlbuttermilch (Mehl und Butter zu gleichen Teilen vermischt)

Für den Kartoffelstampf:

800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
3 EL	Butter
etwas	Muskat

Zubereitung:

1. Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden.
2. In einem Topf etwas Butter schmelzen, die Zwiebelstreifen goldgelb darin anschwitzen, mit Weißwein auffüllen. Das Sauerkraut ausdrücken und zugeben.
3. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser andrücken und mit Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kümmel und Zucker zum Sauerkraut geben. Bei geschlossenem

Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, zum Schluss noch mal kräftig erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Tipp: Das Sauerkraut kann auch gut am Vortag vorbereitet werden.

4. Schalotten schälen, die Hälfte davon fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden.
5. In einer Pfanne restliche Butter schmelzen, Schalotten und Speck darin anschwitzen.
6. Die Rinderschnitzel so dünn wie möglich plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Speckschalotten und Sauerkraut ebenfalls darauf verteilen. Die Gurke der Länge nach halbieren oder vierteln. Gurkenstreifen auf die Speckschalotten geben, das Fleisch aufrollen und eventuell mit Zahnstochern fixieren.
7. Die restlichen Schalotten grob würfeln. Das Suppengemüse schälen und würfeln.
8. Die Rouladen in einem Topf im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Schalotten und Suppengemüse dazugeben und andünsten.
9. Etwas Brühe angießen, so dass die Rouladen etwa 1 cm hoch in Flüssigkeit schmoren. Die Rouladen zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten schmoren, nach und nach die übrige Brühe angießen.
10. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salzen und kochen, bis alles weich gegart ist.
11. Die fertig gegarten Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abgießen und etwas ausdampfen lassen. Weiche Butter zu den Kartoffeln geben, etwas Muskat darüber reiben und alles mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.
13. Rouladen und Sauce anrichten, dazu den Kartoffelstampf reichen.

Pro Portion: 675 kcal / 2825 kJ

38 g Kohlenhydrate; 41 g Eiweiß; 37 g Fett

ARD[®] *Buffet*
