

Rinderrouladen

aus der Oberschale vom US Beef oder Morgan Ranch Wagyu Beef

Personen: 8 | Autor: Stefan Schneider | Kategorie: Rind

Zutaten

Rouladen

8 x ca. 130 g Rinderroulade aus der Oberschale
US Beef (Art. 1793) oder
Morgan Ranch Wagyu Beef (Art. 2093)

80 g ABB Senf
150 g Speck (Art. 6281)
200 g Essiggurken

10 g Salz
5 g Pfeffer
5 g Zucker
1 Stk Karotte
300 g Zwiebeln
20 g Butter
10 g Speiseöl, neutral



Schmoransatz

400 g Zwiebel
6 g Knoblauch
60 g Sellerie
60 g Karotte
2 Stk eig. Gurken
2 Blatt Lorbeer
3 g Pfeffer

250 ml Rotwein
100 g Dosentomaten
250 ml Beeftea (Art. 8205)
5 g Salz
10 g Speiseöl, neutral
Balsamico Aceto

Zubereitung

Schmoransatz

- Das Gemüse waschen und putzen. Zwiebel, Sellerie, Knoblauch und Karotte in walnussgroße Stücke schneiden.
- Das Öl in einen Bräter mit großer Oberfläche geben und erhitzen.
- Nun das Gemüse gold- bis dunkelbraun rösten. Dann mit dem Rotwein ablöschen und den Rotwein komplett verkochen lassen.
- Dann mit den Dosentomaten auffüllen sowie Lorbeer, Pfeffer und Salz hinzufügen.
- Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Zubereitung

Rouladen

- Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbkreise schneiden.
- Die Zwiebeln in der Pfanne bräunen.
- Die Rouladen auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und ggf. nachplattieren.
- Den Senf dünn auf den Rouladen verstreichen. Pfeffern. Salzen. Die Gewürzgurken und Karotten in feinste Streifen schneiden und diese gleichmäßig auf den ausgebreiteten Oberschalenscheiben verteilen.
- Die Speckscheiben auf die Roulade legen.
- Die Schmorzwiebeln ebenso.
- Nun die Rouladen einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
- Die Rouladen von allen Seiten anbraten.
- Die 8 Rouladen in den Schmoransatz legen und bei Ober-Unterhitze, abgedeckt, für 3 Stunden bei 160°C garen.
- Abschließend die Rouladen sachte aus dem Saucenansatz nehmen und beiseite stellen. Den Saucenansatz aus dem Bräter in einen Topf durch ein feines Sieb passieren, reduzieren und ggf. leicht binden.
- 2 Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und dunklem alten Balsamico abschmecken.
- Die Rouladen in der Sauce erwärmen.

Dazu passen Kartoffelklöße, Spätzle, Salzkartoffeln oder Semmelknödel (Art. 60049), Rotkraut, Rahmwirsing.

Guten Appetit!