

aus der Otto Gourmet Küche

Rinderrouladen

aus der Oberschale vom US Beef oder Morgan Ranch Wagyu Beef

Personen: 8 | Autor: Stefan Schneider | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 4 Std



Zutaten

Rouladen

8 x ca. 130 g Rinderroulade aus der Oberschale
US Beef (Art. [1793](#)) oder
Morgan Ranch Wagyu Beef (Art. [2093](#))
300 g Zwiebeln
10 g Speiseöl, neutral
80 g ABB Senf
10 g Salz
5 g Pfeffer
200 g Essiggurken
1 Stk Karotte
150 g Speck (z. B. LiVar Bacon Art. [420](#) oder
Wagyu Maple Syrup Bacon Art. [2029](#))

Schmoransatz

400 g Zwiebel
200 g Essiggurken
60 g Karotte
60 g Sellerie
6 g Knoblauch
10 g Speiseöl, neutral
250 ml Rotwein
100 g Dosentomaten
300 ml Beeftea (Art. [8205](#))
2 Blatt Lorbeer
5 g Salz
3 g Pfeffer

Finish

20 g Butter und Balsamico Aceto

Zubereitung

Schmoransatz

- Das Gemüse waschen und putzen. Zwiebeln, Essiggurken, Karotte, Sellerie und Knoblauch 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.
- Mit den Dosentomaten und dem Beef Tea auffüllen sowie Lorbeer, Pfeffer und Salz hinzufügen.
- Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

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 Essiggurken und Karotten in feinste Streifen schneiden und diese gleichmäßig auf den ausgebreiteten Oberschalenscheiben verteilen.
- Die Speckscheiben auf die Rouladen legen.
- Die Schmorzwiebeln ebenso.
- Nun die Rouladen einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
- Die Rouladen von allen Seiten in neutralem Öl 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.

Finish

- Den Saucenansatz aus dem Bräter in einen Topf durch ein feines Sieb passieren, reduzieren und mit der Butter 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!