

Rinderrouladen mit Spitzkohl-Kartoffelstampf

 happy-mahlzeit.com/2020/08/11/rinderrouladen-mit-spitzkohl-kartoffelstampf/

Zutaten für 4 Personen

Für die Rouladen:

- 8 dünne Rinderrouladen-Scheiben à 100g
- 2 EL Senf
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Gewürzgurken
- 8 Feigen
- 200 g Bacon
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL Tomatenmark
- 0,2 l Rotwein
- 0,5 l Kalbsjus oder Wasser
- 1 TL Kartoffelstärke
- 2 EL Rapsöl
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wachholderbeeren
- 2 Thymianzweige
- 1 Nelke
- Salz
- Pfeffer
- Küchengarn zum Binden

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Gurken und Feigen halbieren. Die Rouladen auf beiden Seiten salzen und nur auf der Innenseite pfeffern. Die Rouladen ausbreiten. Mit Senf bestreichen und mit Bacon, Gurken, Feigen und Zwiebeln belegen. Mit dem Küchengarn wie ein Bonbon an beiden Enden binden.

Die Rouladen bei starker Hitze 4 – 5 Minuten rundum im Rapsöl scharf anbraten. Das grob geschnittene Gemüse, die geviertelten Zwiebeln hinzufügen und kurz mitrösten. Tomatenmark dazugeben und Farbe nehmen lassen. Mit 100 ml Rotwein ablöschen, den Bratensatz mit dem Kochlöffel lösen und alles einkochen lassen. Diesen Ablösch-Vorgang mit 1/2 Flasche Rotwein wiederholen. Salzen, Lorbeer, Wachholder, Thymian, Nelken und Kalbsjus oder Wasser dazugeben und zugedeckt ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Die Rouladen herausnehmen, Garn entfernen und warm stellen.

Den Fond durch ein Sieb gießen und mit etwas Kartoffelstärke binden.

Für den Wirsing-Kartoffelstampf:

- 400g Spitzkohl
- 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 100g Karotten
- 2 EL kleingewürfelte Tomatenwürfel
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 80g Butter
- Prise Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in 2 – 3 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 20 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen. Den Spitzkohl in dünne Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser bissfest garen (ca. 5 Minuten blanchieren) und in Eiswasser abschrecken. Karotten in dünne Scheiben schneiden und in Butter schwenken. Klein geschnittene Tomatenwürfel dazu geben und aufkochen. Mit Sahne und Milch ablöschen und vom Herd ziehen, damit die Sahne frisch bleibt.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Spitzkohl unterrühren. Die Kartoffeln zufügen und leicht zerstampfen.

Die Roulade auf dem Spitzkohl-Kartoffelstampf mit viel Soße servieren. Mit 1 frischen Feige garnieren.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 27.1.2018