

Italienische Rezepte

Farsu Magru GEFÜLLTE RINDERROULADE

Anzahl: 6 -8 Personen

Gattung: Carne, Italien, Rind, Secondo

FÜLLUNG

- | | | |
|-------|----------------------------------|-----------------------------|
| 1 | Ganzes Ei | Frisch gemahlener schwarzer |
| 2 | Eigelb | - Pfeffer |
| 2 | Scheib. Französisches Meterbrot | 125 g Italienische Salami |
| | - in winzige Stücke | - in 2 1/2 mal 1/2 cm |
| | - zerpfückt | - lange Streifen geschnit |
| 125 g | Mageres, zweimal | 50 g Provolone-Käse |
| | - durchgedrehtes Ka | - in 2 1/2 mal 1/4 cm |
| 2 | Essl. Frisch geriebener Parmesan | - lange Streifen geschnit |
| 1 | Essl. Feingehackte frische | 2 Hartgekochte, geviertelte |
| | - Petersilie | - Eier |
| 1/2 | Teel. Salz | |

ROULADEN

- | | | |
|---------|----------------------------|--------------------------------------|
| 1,50 kg | 2 1/2 cm dickes Stück | - auseinander -geklappt und |
| | - Rindfleisch, | - auf 1/2 cm |
| | - zurechtgeschnitten, | - breitgeklopft |
| | - horizontal fast | 1/4 cup Olivenöl |
| | - durchgeschnitten, | 1/2 cup Feingehackte Zwiebeln |
| | - auseinander -geklappt | 1 Teel. Feingehackter Knoblauch |
| | - auf 1/2 cm | 1 cup Trockener Rotwein |
| | - breitgeklopft; oder zwei | 1 Lorbeerblatt |
| | - 750 g | 4 Tasse/n Italienische Dosentomaten, |
| | - wiegende Steaks, 2 cm | - gehackt, |
| | - dick geschnitten, | - aber nicht abgetropft |
| | - horizontal fast durch- | - (1/1 Dose) |
| | - geschnitten und | 2 Essl. Tomatenmark |
-

In einer großen Rührschüssel Ei, Eigelb und Brotflöckchen so lange verrühren, bis sie gut vermengt sind. Mit einem Löffel das durchgedrehte Kalbfleisch, Parmesan, Petersilie, Salz und eine Prise Pfeffer hineinrühren. Das Rindfleisch flach auf einen Tisch legen (wenn zwei kleine Steaks verwendet werden, sie etwa 21/2 cm an der Längsseite überlappen lassen). Mit einem kleinen Metallspachtel oder Messer die Füllung gleichmäßig über das Steak verteilen. Die in Streifen geschnittene Salami und den provolone sowie die geviertelten Eier über die Füllung legen und sie leicht herunterdrücken. Mit der langen Seite des Steaks beginnen und es vorsichtig wie eine Biskuitrolle aufrollen. Es wird wie eine lange Salami aussehen. Mit kurzen Enden Bindfaden die Roulade der Breite nach an mindestens 5 bis 6 Stellen zusammenbinden, damit sie die Form behält. Den Ofen auf 165 ° vorwärmen. Um die Rinderroulade zu schmoren, braucht man eine schwere, feuerfeste Kasserolle oder Backform mit einem Deckel, die groß genug ist, um die Rinderroulade bequem zu fassen. Das Olivenöl hineingießen und erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Rinderroulade in dem heißen Öl anbraten und mit 2 Löffeln wenden, bis sie auf allen Seiten gut gebräunt ist. Das Rindfleisch herausnehmen und auf einen Teller legen. Fast alles Fett aus der Kasserolle abgießen und nur eine dünne Schicht auf dem Boden lassen. Zwiebeln und Knoblauch hineintun und bei mäßiger Hitze und unter häufigem Umrühren 8 bis 10 Minuten schmoren, bzw. bis sie weich und leicht