

Omas Rezepte Sammlung

Omas Rindsrouladen Rezept

Gattung: Fleisch, Rind, Rouladen

4 Scheib. Rinderoberschale à 250 g
40 g Grobkörniger Senf

Salz, schwarzer Pfeffer
100 g Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Brötchen vom Vortag
2 Zwiebeln
100 g Dörrfleisch
4 Cornichons

1 Essl. Geschnittene Blatt Petersilie
1 Teel. Geschnittenen Majoran
Paprika edelsüß

FÜR DEN SOSSENANSATZ

4 Zwiebeln
1 Möhre
100 g Sellerie
1 Essl. Tomatenmark

250 ml Rotwein
750 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
Ö Liter zum Anbraten

Das Fleisch zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie plattieren. Von jeweils einer Seite mit Senf einstreichen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brötchen vom Vortag grob würfeln. Die geschälten Zwiebeln in Streifen schneiden. Das Dörrfleisch auch in grobe Streifen schneiden. Cornichons der Länge nach vierteln. Die Zutaten auf die Rouladen jeweils in das untere schmalere Viertel verteilen.

TIPP: Es gibt zahlreiche Varianten für Füllungen. Dabei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Die Füllungen sollten jedoch immer würzig und deftig sein. Zur Lockerung sollte man immer etwas Brot und je nach Zutaten manchmal auch Ei zur Bindung zufügen, besonders interessant finde ich eine Füllung aus durchwachsenem Speck und Zwiebeln oder getrockneten Steinpilzen, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln, Brot und Ei.

Die Seiten rechts und links einklappen und die Füllung fest einrollen. Mit einem Zahnstocher oder Rouladen-Nadeln oder Spangen befestigen. Die Rouladen von außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und kurz vor dem Anbraten in Mehl wenden, abklopfen und in einem Fleisch-Schmortopf bei hoher Hitze, goldbraun anbraten. Nach dem Anbraten das Fleisch wieder aus dem Topf nehmen und das Öl abgießen.

Bei uns gab es zu diesem Gericht meist Apfel - Rotkohl und Salzkartoffeln.

Das geschälte Gemüse in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden (Mirepoix). In den gebrauchten Schmortopf erneut etwas Öl geben und das Gemüse darin goldbraun anbraten. Tomatenmark dazugeben, verrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Den Bratensatz am Topfboden lösen. Die Rouladen wieder dazugeben und mit der Brühe knapp bedecken. Die Rouladen nun für ca. 1,5 Stunden im 180 C° heißen Backofen ohne Deckel garen. Nach etwa einer halben Stunde die Rouladen einmal drehen und erneut mit etwas Rinderbrühe übergießen.

Nach der Garzeit die Rouladen aus dem Schmorfond nehmen und zugedeckt warmhalten. Den Schmorfond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und bis auf eine dickliche Konsistenz einkochen lassen.

Aus den Rouladen die Spieße entfernen und einmal aufschneiden. Anrichten und mit der abgeschmeckten Soße übergießen. Die Schwäbische Variante der Rinderroulade sind die "Kalbsvögele". Die Herstellung ist ähnlich. Jedoch verwendet man für die Füllung eine rohe Kalbsbratwurst -Brät, Erbsen und Karotten. Beim Schmoren verwendet man Weißwein und zum Schluss, nach nur 45 Min. Garzeit gibt man auch etwas Sahne hinzu.