

Rezept

Rinderrouladen mit gebratenen Rosenkohlblättern

Ein Rezept von Rinderrouladen mit gebratenen Rosenkohlblättern, am 20.04.2024

Zutaten

50 g altbackenes Weißbrot	50 g Räucherspeck
2 rote Zwiebeln	1 Bund Petersilie
2-3 EL Butter	4 Gewürzgurken
4 dünne Scheiben Rindfleisch (je ca. 150 g; aus der Keule)	2 TL Dijonsenf
Pfeffer	Salz
1 EL Butterschmalz (oder Butter)	1 EL Mehl
2 EL Aceto balsamico	1-2 TL Orangenmarmelade
1 Lorbeerblatt	150 ml Rotwein
3 Schalotten	400 g Rosenkohl
Salz	1 EL Butterschmalz (oder Butter)
gemahlener Piment	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Für die Rouladen das Weißbrot im Blitzhacker grob zerkleinern. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Die Brotbrösel im ausgelassenen Fett goldbraun braten, zu den Speckwürfeln geben und beiseitestellen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. In einer Pfanne 1-2 EL Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Petersilie dazugeben und 1 Min. mitdünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebelmischung mit den Speckbröseln mischen. Die Gewürzgurken längs vierteln.
2. Die Rindfleischscheiben mit dem Plattiereisen gleichmäßig flach klopfen, mit dem Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel-Speck-Mischung auf den Fleischscheiben verteilen und quer mit den Gewürzgurken belegen. Die Längsseiten etwas nach innen einschlagen und die Fleischscheiben von einer Schmalseite aus aufrollen. Die Enden mit Rouladennadeln feststecken und die Rollen mit wenig Mehl bestäuben. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten. Die Orangenmarmelade dazugeben, mit dem Essig und etwas Wein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Dann 400 ml kaltes Wasser angießen, das Lorbeerblatt dazugeben und die Rouladen zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 ½ Std. schmoren, dabei ab und zu vorsichtig wenden. Gegen Ende der Garzeit die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Rosenkohl putzen, dabei den Strunk jeweils großzügig abschneiden und mit einem kleinen Messer die einzelnen Blätter ablösen. Die Schalotten schälen und in nicht zu feine Würfel schneiden. Das Butterschmalz im Wok oder einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Rosenkohlblätter und die Schalotten darin bei großer Hitze unter Rühren 3-4 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Piment würzen. Die Rinderrouladen mit der Sauce und den Rosenkohlblättern auf Tellern anrichten.