Rinderrouladen – klassisch-modern interpretiert!

Rinderrouladen gehören zu den beliebtesten Schmorgerichten. Der Klassiker ist in jedem deutschen Kochbuch zu finden. Aber bei jedem Rezept ist die Zubereitung ein klein wenig anders, auch die Füllungsmöglichkeiten sind schier endlos. Hier eine klassisch-moderne Variante.

Zutaten für 4 Rouladen

4 Scheiben	Rinderrouladen (à ca. 180 g)
3 EL	Butterschmalz
Küchengarn	

Für die Füllung:

1-2	Karotten
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	
4 EL	mittelscharfer Senf
4 EL	Tomatenmark
1 Packg.	Mozzarella (optimal: Büffelmozzarella)
8 Scheiben	(ca. 80 g) dünngeschnittenen Lardo-Speck
Thymian	(optimal: frischer Thymian)

Für die Sauce:

Ca. 250 ml	trockener Rotwein
1 EL	Tomatenmark
Ca. 400 ml	Rinderbrühe (in ausgewählten Metzgereien selbst gemacht)
1	Lorbeerblatt
1 TL	Zucker oder alternativ: Agavendicksaft

Karotten, Lauch, Sellerie in Stücke geschnitten

Zubereitung:

1. Karotten schälen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in 1 EL Schmalz ca. 4 Minuten unter Rühren glasig dünsten und dann zum Abkühlen auf die Seite stellen. Zwischenzeitlich 4 EL Senf und 4 EL Tomatenmark in einem Schlüsselchen zu einer Senf-Tomatenmark-Paste verrühren. Mozzarella in Würfel schneiden. **TIPP:** Alle Zutaten für die Rouladen in kleine Schüsseln vorbereiten, dann geht es schneller und man vergisst nichts!

2. Rinderrouladen trocken tupfen und mit einem glatten Plattiereisen vorsichtig dünn klopfen. Das Fleisch großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Senf-Tomatenmark-Paste bestreichen. Thymian, gedünstete Zwiebeln mit Knoblauch, Mozzarella und Karottenstreifen auf das Fleisch verteilen. Jede Fleischscheibe mit 2 Streifen Lardo-Speck belegen. Dann die Rouladen-Ränder einklappen, möglichst eng aufrollen und mit einem Küchengarn zu einem kleinen Paket schnüren.

   TIPP: Rinderrouladen am besten aus der **Oberschale** der Rinderkeule, da dieses Fleisch des Rinds **besonders zart** und **saftig** ist.

   TIPP: Wer keine **Plattiereisen** besitzt, kann die Rouladen auch zwischen zwei Folien legen und mit der Unterseite eines **kleinen Topfes** plattieren.

   TIPP: Tomatenmark-Paste gibt der Roulade einen frisch-raffinierten Geschmack. Der **Lardo-Speck** schmilzt durch das Schmoren und hält so die Roulade schön saftig.

   TIPP: Alternativ kann man auch **Zahnstocher** oder **Rouladennadeln** verwenden. Allerdings lassen sich die Rouladen mit dem **Küchengarn** beim Anbraten besser wenden und bekommen so eine gleichmäßigere Farbe.

3. 2 EL Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Rinderrouladen rundherum ca. 10 Minuten kräftig anbraten. Rinderrouladen herausnehmen. Die Karotten-, Lauch- und Selleriestückchen im gleichen Bratfett ca. 5 Minuten anschmoren. 1 EL Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist. Somit bekommt die Sauce eine schöne Farbe und einen guten Geschmack. Zum Schluss mit Rinderbrühe auffüllen. Lorbeerblatt dazugeben. Rouladen zurück in den Topf geben und zugedeckt ca. 1,5 - 2 Stunden schmoren.

4. Sobald die Rinderrouladen weich sind, diese herausnehmen und warmstellen. Lorbeerblatt entfernen , Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker oder Agavendicksaft abschmecken. Küchengarn von den Rouladen entfernen und diese zurück in die Sauce legen. Wer will, kann die Sauce noch mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

   TIPP: Als **Beilage für Rinderrouladen** eignen sich **Salzkartoffeln**, **Kartoffelpüree**, **Klöße** oder **Spätzle**. Wir wünschen guten Appetit!