

Sauerkraut-Roulade vom Rind

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 TL Butter	150 ml Weißwein
100 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt	2 Pimentkörner, zerdrückt
1 TL Zucker	2 Rinderschnitzel (Hochrippe)	Salz, Pfeffer
1 EL scharfer Senf	3 Schalotten	50 g Speck, durchwachsen
1 Bd Suppengemüse	1 TL Butterschmalz	150 ml Rotwein
150 ml Brühe	1/4 Bund Petersilie	1 TL Mehlbutter

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf kurz anschwitzen. Mit Weißwein auffüllen, das Sauerkraut ausdrücken und mit den Gewürzen und dem Zucker in den Topf geben. Bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, zum Schluss noch mal kräftig erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut kann auch gut vorbereitet werden. Die Rinderschnitzel in einem Gefrierbeutel so dünn wie möglich plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. 1 Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden, beides miteinander vermengen und auf dem Fleisch verteilen. Das Sauerkraut ebenfalls darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Die restlichen Schalotten und das Suppengemüse schälen und würfeln. Die Rouladen in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Schalotten und Suppengemüse dazugeben und andünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen, einkochen lassen und dann den restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, so dass der Topfboden mit einem Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist. Die Rouladen mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze circa 15 Minuten schmoren lassen und dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die fertig gegarten Rouladen herausnehmen, die Soße durch ein Sieb passieren, zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit feingehackter Petersilie garniert servieren. Dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Mittwoch, 9. Januar 2008