

Rinder-Roulade nach Karlheinz-Hauser

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	5 EL Butter	100 g gerauchter Bauchspeck
ca. 150 g Gewürzgurken	8 Scheiben Rindfleisch a 80 g	Paprikapulver
15 g Dijon-Senf	Salz, Pfeffer	300 g Röstgemüse
40 g Schweineschmalz	1 EL Tomatenmark	150 ml Weißwein
250 ml Rotwein	50 ml Madeira	ca. 1 l Kalbsfond
250 g gemischte Speisepilze	1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebelstreifen anschwitzen. Speck und Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden. Die Fleischscheiben dünn plattieren und mit etwas Paprika bestäuben, dann mit Senf bestreichen. Gurken-, Speck- und Zwiebelstreifen darauf verteilen. Die Scheiben seitlich leicht einschlagen, dann zusammenrollen und mit einem Faden über Kreuz gebunden fixieren. Die Rouladen außen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Röstgemüse putzen bzw. schälen und würfeln. Die Rouladen in einem Schmortopf mit Schweineschmalz rundum gut anbraten. Dann herausnehmen und im Schmortopf das Röstgemüse mit 1 EL Butter anbraten. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die angebratenen Rouladen wieder einlegen und die gesamte Flüssigkeit im Schmortopf einkochen lassen. Dann soviel Kalbsfond auffüllen, dass die Rouladen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt bei mäßiger Hitze die Rouladen ca. 50 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mal wenden und evtl. noch etwas Kalbsfond nachgießen. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie untermischen. Die gegarten Rouladen aus dem, mit 1 EL kalter Butter montieren und abschmecken. Die Rouladen anrichten und die Soße angießen. Die Pilze obenauf die Rouladen geben. Dazu passen glacierte Karotten und Kartoffel-Püree.

Karlheinz Hauser Montag, 12. Oktober 2009