

Thüringer Klöße mit Rouladen

Für 4 Personen

Für die Rouladen:

2 Scheiben Frühstücksspeck	2 kleine Zwiebeln	4 Gewürzgurken
4 Rinderrouladen (a 180 g)	Salz, Pfeffer	4 TL Senf
1 Bund Suppengemüse	4 EL Speiseöl	1/4 l Rotwein
1/4 l Rinderbrühe	1 Lorbeerblatt	4 Pimentkörner

Für die Klöße:

1 1/2 kg mehligk. Kartoffeln	1 EL Essig	Salz
1 Brötchen	1 – 2 EL Butter	

Für die Rouladen:

Die Speckscheiben quer halbieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Gurken längs vierteln. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Senf bestreichen. Mit Speck, Zwiebeln und Gurken belegen. Die Rouladen von der schmalen Seite her fest aufrollen und die Enden mit Holzspießchen feststecken. Das Suppengemüse putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Die Rouladen in einer Pfanne im Öl rundum anbraten, herausnehmen. Das Gemüse im Bratfett anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Die Rouladen, Lorbeerblatt und Pimentkörner dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden garen. Für die Klöße Kartoffeln schälen und waschen. Etwa zwei Drittel der Kartoffeln fein reiben. Den Essig mit 5 EL warmem Wasser mischen, über die geraspelten Kartoffeln geben und einmal umrühren. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, die Kartoffeln hineingeben und fest ausdrücken, dabei den Kartoffelsaft auffangen. Die übrigen Kartoffeln klein schneiden, in einem Topf mit etwa 350 ml Wasser knapp bedecken, 1/2 TL Salz dazugeben. Zugedeckt etwa 20 Minuten weich garen. Das Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin goldbraun braten. Die gegarten Kartoffeln im Topf mit dem Kochwasser zu einem etwas dünneren, klümpchenfreien Brei stampfen.

Für die Klöße:

Die rohen Kartoffeln in einer Schüssel auflockern und mit 1 TL Salz würzen. Den Kartoffelsaft vorsichtig abgießen, dabei die Stärke am Boden zurückbehalten und zu den rohen Kartoffeln geben. Den Kartoffelbrei unter Rühren blubbernd aufkochen. Den sehr heißen Brei mit dem Kochlöffel unter die geriebenen Kartoffeln schlagen, so werden die rohen Kartoffeln vom Brei erwärmt (»gebrüht«). Aus der Masse mit angefeuchteten Händen etwa 8 Klöße formen, dabei jeweils 3 bis 4 Brötchenwürfel in die Mitte geben. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Klöße darin bei sehr schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Rouladen aus der Sauce nehmen, warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren, nach Belieben etwas einkochen oder leicht binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Klöße aus dem Wasser nehmen und mit den Rouladen und der Sauce anrichten.

Jörg Sackmann 22. November 2011