

# Rinder-Roulade mit Bratkartoffeln

## Für 4 Personen

4 Rouladen vom Rind	Salz, Pfeffer	1 EL scharfer Senf
8 Scheiben Speck, dünn	4 Essiggurken	350 g Röstgemüse
2 EL Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein
1 EL Mehl	500 ml brauner Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe	10 Pfefferkörner	evtl. 1 TL Speisestärke

## Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln	4 EL Butterschmalz	Salz
------------------	--------------------	------

Das Rouladenfleisch zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel plattieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Seite die Fleischscheiben mit Senf bestreichen. Darauf jeweils 2 Speckscheiben der Länge nach darauf legen. Die Gurken längs in Scheiben schneiden und auf den Speck geben. Die Fleischscheiben aufrollen und mit einer Rouladennadel oder einem Holzspieß feststecken.

Das Röstgemüse putzen, evtl. schälen und in Würfel schneiden. Das Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und das Röstgemüse in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren anbraten, bis es leicht Farbe angenommen hat.

Das Tomatenmark zugeben. Mit 75 ml Wein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Dann mit dem restlichen Wein ablöschen und diesen ebenfalls einkochen lassen. Mit Mehl bestäuben und unterrühren. Dann den Fond hinzugießen.

Lorbeerblatt, geschälte Knoblauchzehe und Pfefferkörner zugeben, alles einmal aufkochen, dann die Temperatur reduzieren und die Rouladen wieder einlegen. Zugedeckt bei geringer Hitze auf dem Herd die Rouladen ca. 90 Minuten weich schmoren.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln kochen, schälen, auskühlen lassen.

Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne, noch besser wäre eine Eisenpfanne, Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun schwenken (bei zu langem Bräunen werden die Bratkartoffeln trocken und hart). Mit Salz würzen.

Die weich geschmorten Rouladen aus der Sauce nehmen, die Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas Stärke binden, dafür die Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und mit der Sauce aufkochen.

Rouladen mit der Sauce anrichten. Dazu die Bratkartoffeln reichen.

Otto Koch am 10. November 2016