

Rinder-Rouladen mit Knöpfle

Für 4 Personen

Für die Rouladen:

4 Zwiebeln	2 EL Mehl	100 ml Sonnenblumenöl
4 Rinder-Rouladen	Salz	Pfeffer
4 TL grober Senf	80 g dünner Speck	4 Essiggurken
2 Möhren	2 Petersilienwurzeln	1 Stange Lauch
1,2 l Wasser	750 ml trockener Rotwein	80 g Zucker
1 TL Speisestärke		

Für die Knöpfle:

400 g Mehl	6 Eier	1 TL Salz
2 EL Butter		

Außerdem: Rouladennadeln

Die Zwiebeln abziehen, die Hälfte davon in feine Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Fleischscheiben trocken tupfen und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Fleisch ggf. noch gleichmäßiger dünn plattieren.

Fleischscheiben mit Salz, Pfeffer würzen, Senf aufstreichen, je zwei Speckstreifen auflegen. Die Gurken längs in feine Scheiben schneiden, mit den Rostzwiebeln auf dem Fleisch verteilen. Rouladen fest aufrollen, dabei die beiden Seiten etwas über die Füllung klappen, sodass keine Füllung herausquellen kann. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren, Petersilienwurzeln, Lauch und übrige Zwiebeln putzen, in feine Würfel schneiden. Gemüse- und Zwiebelwürfel in einen Bräter geben. Die Rouladen einlegen. Soviel Wasser angießen, dass die Rouladen etwa zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bräter schließen, das Fleisch 2 Stunden im Ofen schmoren.

In der Zwischenzeit Rotwein und Zucker in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Die gegarten Rouladen aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Schmorfond in einen Topf passieren und auf etwa die Hälfte einkochen.

Die Backofen-Temperatur auf 75 Grad reduzieren.

Schmorsud und reduzierten Rotwein zu einer kräftig-aromatischen Sauce mischen, abschmecken. Die Rouladen einlegen und bei 75 Grad im Ofen weitere ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Knöpfle Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Salz hineingeben, mit einem Kochlöffel vermengen und ca. 5 Minuten schlagen, bis der Teig glatt ist und leicht Blasen wirft. Den Teig einige Minuten ruhen lassen.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Den Teig portionsweise vorsichtig ins leicht köchelnde Wasser einfließen lassen. Knöpfle garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Gegarte Knöpfle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Auf diese Weise Knöpfle kochen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne die Butter schmelzen, die Knöpfle darin schwenken. Rouladen und Knöpfle auf vorgewärmten Tellern anrichten; Sauce angießen. Übrige Sauce extra dazu reichen.

Rainer Klutsch am 05. November 2020