

Geschmorte Rinder-Roulade mit Rotkohl

Für 2 Portionen

4 Rinderrouladen (Oberschale)	3 Gewürzgurken	4 Scheiben Bacon
2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Lauchstange
2 Gemüsezwiebeln	250 ml Rotwein	250 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Rotkohl	2 Äpfel	3 EL Tomatenmark
2 EL Senf	Pimentkörner	Lorbeerblatt
150 g Johannisbeergelee	150 ml Gemüsefond	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	2 EL Honig
1 Limette	50 g kalte Butterwürfel	

Zunächst die Gewürzgurken der Länge nach halbieren und wahlweise in Stifte oder Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Das Rouladenfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Die Roulade längs mit Bacon belegen und mit den Zwiebeln und Gurken füllen. Nun die Rouladen rollen und so binden, dass diese fest verschlossen ist. Die Rouladen von außen noch einmal salzen und pfeffern. Nach Geschmack noch einmal von außen mit Senf bestreichen. Den Bräter mit ein wenig Butterschmalz einreiben, die Roulade hinein geben und von allen Seiten kräftig anbraten. Nun die Karotten und den Sellerie ungeschält in Scheiben schneiden. Den Lauch in Ringe schneiden. Das Gemüse zu den Rouladen in den Bräter geben und anrösten. Eine Prise Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Rouladen entnehmen und dafür drei Esslöffel Tomatenmark mit in den Bräter geben. Dieses gut mit dem Gemüse vermengen und leicht anrösten. Danach alles mit dem Rotwein ablöschen. Abschließend etwas Gemüsebrühe dazugeben, den Deckel darauf setzen und für ein bis anderthalb Stunden bei 150 Grad im Ofen schmoren lassen. Nun den Rotkohl fein schneiden oder hobeln. Die Äpfel ebenfalls von allen vier Seiten bis zum Kerngehäuse herunter hobeln. Eine weitere Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Alles zusammen in einen Topf geben, wobei jedoch der Rotkohl zuerst in den Topf gegeben werden sollte. Apfel und Zwiebel werden geschichtet auf den Rotkohl gegeben. Der Mischung einiger Pimentkörner, etwas Lorbeer und ein wenig Johannisbeergelee hinzugeben. Zum Schluss mit ein wenig Gemüsebrühe auffüllen. Den Deckel verschließen und auch das Rotkohlgemüse für ein bis anderthalb Stunden bei 150 Grad im Ofen schmoren lassen.

Das geschmorte Rotkohlgemüse aus dem Ofen nehmen und die Lorbeerblätter sowie die Pimentkörner aus dem Topf nehmen. Nun den Rotkohl ein wenig salzen und auf dem Herd nochmals aufkochen. Für den Glanz ein bis zwei Esslöffel Honig auf den Rotkohl geben. Schale von einer Limette über den Rotkohl raspeln und alles weiterhin leicht auf dem Herd köcheln lassen. Die Rouladen zunächst aus dem Ofen und anschließend auch aus dem Bräter nehmen. Das Bratengemüse in ein Sieb geben, den Bratensud passieren und noch einmal aufkochen lassen. Die Rouladenschnüre abschneiden und die Rouladen halbieren. Die Rouladenhälften stehend auf Tellern anrichten. Das Rotkohlgemüse dazu anrichten. Schließlich die Soße mit kalter Butter binden und anschließend großzügig über die Roulade geben und servieren.

Steffen Henssler am 14. und 15. 03. 2012