

Rindsrouladen nach Omas Rezept mit Kartoffelpüree und glacierten Baby Karotten

Für 4 Personen

Rindsroulade:

800 g zugeputzte Rindernuss
1 Paar Frankfurter
6 Karotten
2 Essiggurken
8 dünne Scheiben Bauchspeck
Estragonsenf
2 Zwiebeln
1 Esslöffel Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein
200 ml Rindssuppe
Salz
Pfeffer
Zahnstocher
Öl zum Braten

Die Rindernuss in 4 gleich dicke Scheiben schneiden (ca. je 200 g oder sich vom Metzger fertig richten lassen). Anschließend mit einem Fleischklopfer dünn klopfen. 2 Karotten schälen und die Essiggurken der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

Die Rindsschnitzel salzen, pfeffern und mit einem Spritzer Estragonsenf bestreichen.

Jedes Rindsschnitzel mit 2 Scheiben Speck, nebeneinander der Länge nach darauf arrangieren. Es folgen nun 2 Karotten- sowie 2 Essiggurkenscheiben. Die Frankfurter halbieren und jeweils ein halbes Stück auf jeder Roulade platzieren.

Nun jeweils die Roulade ca. links und rechts 2 cm einschlagen und nun der Länge nach rollen. Somit entsteht ein geschlossenes kleines Paket. Die Rouladen mit Zahnstochern verschließen.

Die Zwiebeln schälen und sowie die restlichen Karotten in grobe Stücke schneiden.

Die fertigen Rouladen, außen Salzen, Pfeffern und in einem Bräter oder einer Pfanne kräftig rundherum anbraten. Nun die Rouladen aus dem Bräter herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel und Karottenstücke mit etwas Öl in der benutzten Pfanne oder dem Bräter anrösten bis sie etwas Farbe bekommen.

Den Esslöffel Tomatenmark dazugeben und nochmals das Ganze kurz weiter rösten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Rindssuppe hinzufügen.

Bei einem Bräter können die Rouladen in die Sauce zurück gelegt werden, ansonsten die Sauce in eine Auflaufform geben und die Rouladen hinzufügen. Jeweils mit einem Deckel oder einer Alufolie verschließen und bei 150 Grad Celsius ca. 1,5 Stunden im Ofen schmoren (falls die Rouladen nach abgelaufener Zeit noch nicht weich sind die Zeit nachstellen).

Die fertigen Rouladen herausnehmen und von den Zahnstochern befreien. Die Sauce durch ein Sieb leeren und wieder warmstellen. Rouladen kann man bis zum Servieren in der Sauce warmhalten.

Glacierte Baby Karotten:

8 Stück Baby Karotten
1 Prise Zucker
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
Öl

Die Karotten mit einer weichen Bürste unter fließendem kaltem Wasser von der Erde befreien. Das Grün bis auf ca. 2 cm wegschneiden (die feinen Blätter kann man sich für die Dekoration aufbewahren)

Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht die Karotten einlegen und so lange kochen bis sie noch bissfest sind.

Die Karotten aus dem Wasser nehmen und sofort in kaltes Wasser geben um den Garprozess zu stoppen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Karotten einlegen. Wenn diese heiß sind, einen Esslöffel Butter hinzugeben. Die Karotten salzen, zuckern und fertig.

Kartoffelpüree:

ca. 700 gram Mehlig kochende Kartoffeln
2 Esslöffel flüssige braune Butter
ca. 100 ml Milch
ca. 100 ml Obers
Salz
Muskatnuss

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. Fingernagel große Stücke schneiden und in einen Topf mit kaltem leicht gesalzenem Wasser geben. Die Kartoffeln weich garen und anschließend noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch und den Schlagobers erwärmen und als heißer unter das Püree mit einem Gummispatel einrühren. Die heiße braune Butter ebenfalls einrühren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Anrichten:

Zwei schöne Löffel Püree in die Mitte des Tellers geben, darauf über Kreuz die glacierten Baby Karotten sowie die Roulade anlegen. Mit Sauce und Karotten grün Dekorieren.

