

Hensslers Geschmorte Rinder-Rouladen aus dem Backofen mit Rotkohl

 happy-mahlzeit.com/rezepte/kategorien/hensslers-geschmorte-rinder-roulade-mit-rotkohl/

Zutaten für 2 Portionen

Für die Rouladen

- 4 Rinderrouladen (Rindfleisch aus der Oberschale)
- 3 Gewürzgurken
- 4 Scheiben Bacon
- 2 Karotten
- ½ Knollensellerie
- 1 Lauchstange
- 1 Gemüsezwiebeln
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Für den Rotkohl

- ½ Rotkohl
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Senf
- Pimentkörner
- Lorbeerblatt
- 150 g Johannisbeer-Gelee
- 150 ml Gemüsefond
- Butterschmalz
- 2 EL Honig
- 1 Limette

Außerdem

50 g kalte Butterwürfel

Zubereitung Rinder-Rouladen:

Die Gewürzgurken der Länge nach halbieren, in Stifte oder Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden.

Die Rouladen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Senf bestreichen, längs mit Bacon belegen und Zwiebeln und Gurken füllen. Die Rouladen rollen und so binden, dass sie fest verschlossen sind. Die Rouladen von außen noch einmal salzen und pfeffern. Nach Geschmack von außen mit Senf bestreichen. In einen Bräter etwas Butterschmalz geben. Die Rouladen darin von allen Seiten kräftig anbraten.

Karotten und Sellerie ungeschält in Scheiben, den Lauch in Ringe schneiden. Das Gemüse zu den Rouladen in den Bräter geben und anrösten. 1 Prise Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Rouladen entnehmen. 3 EL Tomatenmark in den Bräter geben, mit dem Gemüse gut vermengen und leicht anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Gemüsebrühe angießen und die Rouladen darin geschlossen für 1 - 1 1/2 Stunden bei 150°C im Ofen schmoren lassen.

Zubereitung Rotkohl:

Den Rotkohl fein schneiden oder hobeln. Die Äpfel von allen Seiten bis zum Kerngehäuse herunter hobeln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Nun alles geschichtet in einen Topf geben. Zuerst den Rotkohl, dann die Äpfel und Zwiebel. Einige Pimentkörner, den Lorbeer und das Johannisbeer-Gelee hinzugeben. Mit etwas Gemüsebrühe auffüllen und geschlossen für 1 - 1/2 Stunden bei 150°C im Ofen schmoren lassen.

Fertigstellung:

Den Rotkohl aus dem Ofen nehmen. Lorbeerblätter und Pimentkörner entfernen. Den Rotkohl etwas salzen und auf dem Herd nochmals aufkochen. Für den Glanz 1 – 2 EL Honig auf den Rotkohl geben. Etwas Schale von 1 Limette über den Rotkohl raspeln und alles weiterhin leicht auf dem Herd köcheln lassen.

Die Rouladen aus dem Ofen und Bräter nehmen. Das Braten-Gemüse durch ein Sieb geben. Den Braten-Sud passieren, einmal aufkochen lassen und die Sauce mit kalter Butter binden.

Anrichten:

Die Rouladenschnüre abschneiden. Die Rouladen halbieren und die Rouladenhälften stehend auf Tellern anrichten und die Sauce großzügig über die Rouladen geben. Dazu den Rotkohl reichen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: ZDF-Topfgeldjäger