


Rinderroulade im Pilzbett mit Serviettenknödeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-564.html



KOCH/KÖCHIN

Martina Koch

Zutaten:

für die Rouladen:

4 Rinderrouladen
1 kg Champignons
ca. 350 g Speckwürfel
3 große Möhren
4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
250 ml trockener Rotwein
250 ml Sahne
125 ml Fleischbrühe
3 EL Petersilie, gehackt
Butterschmalz zum Anbraten
Salz und Pfeffer

für das Pilzbett:

1 kg Pfifferlinge
ca. 250 g Speck
2 Zwiebeln, gewürfelt
ca. 2 EL Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer

für die Semmelknödel:

250 g Semmel (altbackenes Brötchen)
300 ml Milch
2 Eier
70 g Butter
60 g Zwiebeln, gewürfelt
1-2 EL Petersilie, gehackt
eine gute Prise Salz
Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

Rouladen:

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebeln kleinschneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Speckwürfel kurz anbraten und dann Zwiebeln und die Hälfte der Champignons etwa 5 Minuten mit dem Speck dünsten. 3 EL gehackte Petersilie unterheben.

Die Pilzmasse gleichmäßig auf das Fleisch streichen und die Rouladen einwickeln.

Butterschmalz in einem großen Bratentopf zerlassen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Die großen Möhren würfeln und gegebenenfalls 3 zerkleinerte Knoblauchzehen zum Fleisch geben. Ein Teil des Rotweins und der Fleischbrühe hinzugeben und etwa 80 Minuten bei ca. 150 Grad im Backofen zugedeckt schmoren lassen. Gelegentlich wenden und nach und nach restlichen Wein und Brühe zugießen. Die restlichen kleingeschnittenen Champignons hinzufügen und noch einmal 10 Minuten schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Sahne unter die Schmorflüssigkeit geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilzbett:

Für das Pilzbett den Speck klein würfeln und anbraten. Zwei Zwiebeln würfeln und zum Speck geben. Die Pfifferlinge putzen und dazugeben. Solange dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und frische Petersilie unterrühren.

Semmelknödel:

Semmel würfeln. Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und Muskat verquirlen. Die Zwiebelwürfel in der heißen Butter glasig schwitzen. Petersilie zugeben. Alles gut miteinander vermengen – das kann gut auch einen Abend vorher vorbereitet werden.

Nun aus der Masse eine Rollen formen und in hitzebeständiger Folie fest einrollen. In leicht siedendem Wasser ca. 40 Minuten gar ziehen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.