

Björn Freitag | Rinderrouladen mit Rotkohl und Backkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

Für die Rouladen:

- 2 Scheiben Rinderoberschale à ca. 160g
- 2 EL Senf (Ursenf)
- 2 – 4 Cornichons (je nach Geschmack)
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Zwiebel
- etwas Pflanzenöl
- 2 Zweige Blatt-Petersilie (gezupft)
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Küchengarn

- ¼ Sellerieknolle
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Lauchstange
- (alles zusammen grob kleingeschnitten)
- 300 ml Rotwein
- 400 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- Lorbeerblatt
- Wacholder

Für den Rotkohl:

- 1/4 Rotkohl
- 2 EL Schweineschmalz
- 4 EL weißer Balsamicoessig
- 4 EL getrocknete Kokosnuss-Chips
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderkörner
- Salz
- Pfeffer

Für die Backkartoffeln:

- ½ kg kleine festkochende Kartoffeln (Drillinge)
- 1 EL Grobes Meersalz

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-, Unterhitze vorheizen.

1 Zwiebel in Ringe schneiden und in Pflanzenöl glasig schwitzen. Das Fleisch gegebenenfalls platt klopfen. Mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Speck, den angeschwitzten Zwiebeln, Cornichons und Petersilienblättern belegen, einrollen und mit Küchengarn verschnüren. In einem Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Das Gemüse im gleichen Bräter schön dunkel rösten, dann das Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein und Wasser ablöschen. Gewürze dazugeben und für ca. 1½ Std. schmoren. Anschließend die Sauce durch ein Sieb geben und etwas einköcheln lassen. Evtl. mit etwas Stärke abbinden.

Parallel die Kartoffeln im Backofen mit dem Meersalz (ohne Fett) für ca. 40 Minuten backen.

Den Rotkohl fein schneiden, in einer Pfanne mit dem Schmalz scharf anbraten und anschließend mit Deckel ca. 10 Minuten garen. Mit allen Zutaten abschmecken und warm servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 01.10.2016

Episode: Kochen für Freunde