

ZARTE RINDERROULADEN

Zutaten

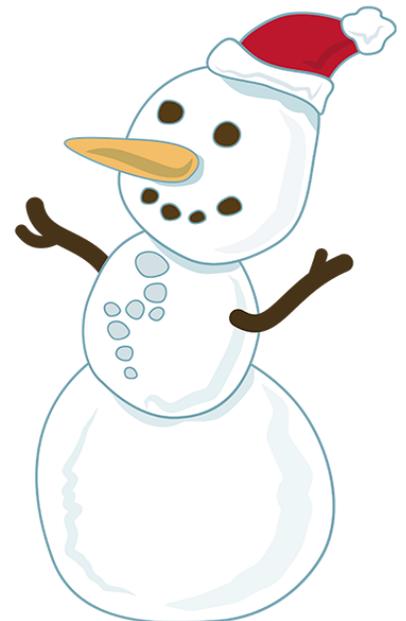
Zum Schmoren:

- 200 g Perlzwiebel
- 80 g Karotte
- 80 g Petersilienwurzel
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehe
- 1/2 Liter Rotwein, trocken
- 5 Stängel Petersilie
- 2 Lorbeerblatt
- 3 Zweige Thymian
- 2 EL Weizenmehl
- 1/2 Liter Rinderfond



Für die Rouladen:

- 300 g Spitzkohl
- 1 1/2 EL Rapsöl
- 1/4 TL Puderzucker
- Salz
- Pfeffer
- 120 g Zwiebel
- 1 TL Majoran
- 60 g Gewürzgurke
- 60 g Karotte
- 60 g Petersilienwurzel
- 2 Scheiben Toast
- 600 g Rinderroulade
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Senf, mild
- Weizenmehl
- 100 g Schinken, roh, geräuchert



Zubereitung

Den Kohlkopf längs halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Das 1 EL Öl in einem Topf mit etwas Puderzucker erhitzen, leicht karamellisieren lassen, das Kraut zugeben und darin 4-5 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Das Kraut auskühlen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. 1/2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Majoran zugeben und hell anbraten. Auskühlen lassen. Die Essiggurken und das geputzte Gemüse längs vierteln. Die Toastbrotstreifen von der Rinde befreien und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden (8 Stück). In einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett golden rösten.

Die Rouladen einzeln zwischen Klarsichtfolie plattieren, d.h. mit dem Plattierisen gleichmäßig flachklopfen. Die Rouladen salzen und pfeffern, gleichmäßig mit dem Senf bestreichen und die Zwiebelmischung darauf verteilen. Die Schinkenscheiben auflegen, dann das Kraut darauf verteilen. Je 1 Viertel Essiggurke, Karotte und Petersilienwurzel und 2 geröstete Weißbrotstreifen in die Mitte einer jeden Roulade legen. Die Rouladen an den Seiten einschlagen und von der schmalen Seite her aufrollen. Die gefüllten, aufgerollten Rouladen mit Küchengarn zusammenbinden, salzen, pfeffern.

