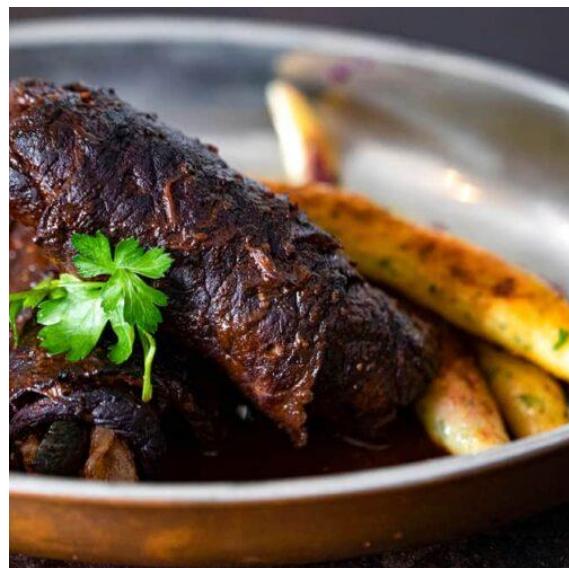


KLASSISCHE RINDERROULADEN (FLEISCHVÖGEL) MIT ROTKOHLPÜREE UND SCHUPFNUDELN

Rinderrouladen

- 4 Rinderrouladen aus der Oberschale
- 4 EL grober Senf
- 2 Schalotten
- 1 Gewürzgurke
- 4 Scheiben Speck
- 2 EL Bratbutter
- 1 Liter Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 Petersilienwurzel
- 1/4 Selleriekholle



Rotkohlpüree

- 500 g vorgekochter Rotkohl
- 250 ml Rahm
- 2 EL Butter
- 1 Apfel
- 1 Schalotte

Schupfnudeln

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 200-250 g Mehl
- 100g Kartoffelstärke
- 1 Ei
- 2 EL Butter
- fein gehackte Petersilie
- frisch geriebene Muskatnuss
- feines Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rinderrouladen

- Gemüse putzen und grob schneiden - die Schalotten in dünne Streifen schneiden und Gewürzgurke vierteln.
- Die Rouladen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen und den Senf gleichmässig darauf verstreichen.
- Jeweils ein Ende der Rouladen mit Bauchspeck, Schalotten und Gurke belegen, um sie anschliessend fest aufzurollen.
- Zur Sicherheit sollten die Rollen dennoch mit einem Zahnstocher seitlich fixiert werden (einfach vor dem Anrichten wieder herausziehen).



G. Kuonen

GREGOR KUONEN | SALGESCH

- Etwas Bratbutter in eine Schmorpfanne geben und die vorbereiteten Rouladen darin ringsherum kräftig anbraten.
- Das Fleisch wieder herausnehmen und nun das Gemüse im Röstansatz mit einem weiteren Löffel Bratbutter anrösten.
- Tomatenmark und den übrigen Speck dazu geben und einige Minuten mit rösten.
- Schluckweise mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit immer wieder stark reduzieren lassen.
- Im Anschluss mit dem Rinderfond aufgiessen und im Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze für 90 Minuten schmoren.

Rotkohlpüree

- In der Zwischenzeit die Beilagen vorbereiten - für das Rotkohlpüree die übrigen Schalotten, sowie den Apfel grob würfeln.
- In einem Topf Butter und Zwiebeln anbräunen und die Apfelstücke dazu geben.
- Sobald alles leicht karamellisiert ist, den Rotkohl dazu geben und mit Rahm aufgießen.
- Für 5 Minuten köcheln lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schupfnudeln

- Die Kartoffeln fein stampfen und mit Mehl, sowie Kartoffelstärke und Ei vermengen.
- Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen.
- Den Teig einige Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und schön geschmeidig ist.
- Danach kleine Kugelchen formen und diese zwischen den flachen Handflächen zu Schupfnudeln rollen.
- Die Schupfnudeln in Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen - herausholen und kurz abtropfen lassen.
- Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schupfnudeln darin goldbraun anbraten.

Sauce

- Die Rouladen nach dem Schmoren aus der Flüssigkeit nehmen und warmhalten.
- Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und noch einmal für einige Minuten reduzieren.



Quelle: <https://www.fleischglueck.de/magazin/rinderrouladen-rezept/>

