

ROULADES DE BŒUF CLASSIQUES AVEC PURÉE DE CHOU ROUGE ET SCHUPFNUDELN

Roulades de bœuf

- 4 roulades de bœuf de la partie supérieure
- 4 cs de moutarde à gros grains
- 2 échalotes
- 1 cornichon
- 4 tranches de lard
- 2 cuillères à soupe de beurre à rôtir
- 1 litre de vin rouge
- 500 ml de fond de bœuf
- 1 cs de concentré de tomates
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 racine de persil
- 1/4 de céleri-rave



Purée de chou rouge

- 500 g de chou rouge précuit
- 250 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 pomme
- 1 échalote

Schupfnudeln

- 500 g de pommes de terre cuites
- 200-250 g de farine
- 100 g de féculle de pomme de terre
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de beurre
- persil finement haché
- noix de muscade fraîchement râpée
- sel fin
- poivre fraîchement moulu

PRÉPARATION

Roulades de bœuf

- Nettoyer et couper grossièrement les légumes - couper les échalotes en fines lamelles et couper les cornichons en quatre.
- Saupoudrer les roulades de sel et de poivre des deux côtés et étaler uniformément la moutarde dessus.
- Garnir une extrémité de chaque roulade de pancetta, d'échalotes et de concombre, puis les enrôler fermement.
- Pour plus de sécurité, il convient néanmoins de fixer les rouleaux sur les côtés à l'aide d'un cure-dent (il suffit de les retirer avant de les servir).

- Mettre un peu de beurre à rôtir dans une poêle à frire et y faire revenir les roulades préparées de tous les côtés.
- Retirer la viande et faire revenir les légumes dans le fond de cuisson avec une autre cuillère de beurre à rôtir.
- Ajouter le concentré de tomates et le reste du lard et faire griller quelques minutes.
- Mouiller par petites gorgées avec le vin rouge et laisser le liquide réduire fortement à chaque fois.
- Verser ensuite le fond de bœuf et faire braiser au four à 160°C (chaleur de voûte et de sole) pendant 90 minutes.

Purée de chou rouge

- Entre-temps, préparer les garnitures - pour la purée de chou rouge, couper grossièrement les échalotes restantes, ainsi que la pomme.
- Dans une casserole, faire revenir le beurre et les oignons, puis ajouter les morceaux de pomme.
- Dès que tout est légèrement caramélisé, ajouter le chou rouge et verser la crème.
- Laisser mijoter pendant 5 minutes et réduire en fine purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.

Schupfnudeln

- Ecraser finement les pommes de terre et les mélanger avec la farine, la féculle de pomme de terre et l'œuf.
- Assaisonner la masse avec du sel, du poivre, de la muscade et du persil.
- Pétrir la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle se détache des bords du bol et devienne bien souple.
- Former ensuite de petites boules et les rouler entre les paumes plates des mains pour former des Schupfnudeln.
- Faire cuire les Schupfnudeln dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils flottent au-dessus - les sortir et les égoutter brièvement.
- Faire fondre le reste du beurre dans une poêle et y faire doré les schupfnudeln.

Sauce

- Retirer les roulades du liquide après les avoir fait braiser et les garder au chaud.
- Passer la sauce au tamis fin et la faire réduire encore une fois pendant quelques minutes.



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