

Johannes Guggenbergers Rezept der Woche: Saftige Rinderrouladen mit Blaukraut und Kartoffelpüree



[caption id="attachment_9838" align="aligncenter" width="300" caption="Saftige Rinderrouladen mit viel Soße. Dazu Blaukraut und locker, luftiges Kartoffelpüree..."][/caption]



Zutaten

für 4 Personen

Für die Rouladen:

- 4 dünn geschnittene Rinderschnitzel
- 8 Scheiben roher Bauchspeck dünn geschnitten
- 4 Esslöffel Senf
- 2-3 Gewürzgurken, in dünne Scheiben geschnitten oder grob gehackt
- 1-2 Zwiebel, geschält und grob gewürfelt
- 30 Gramm Tomatenmark
- 2 Karotten, geschält und in grobe Scheiben geschnitten
- ½, kleinere Sellerieknolle, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 1 Lauchstange, geputzt, gewaschen und in dickere Scheiben geschnitten
- 1/8 Liter trockener Rotwein, muss aber nicht sein
- ½ Liter Gemüsebrühe oder wer hat 1/2 Braune Sauce
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

- Ca. 16 Zahnstocher oder Rouladen-Bindfaden
- Etwas Rapsöl zum anbraten
- Etwas Speisestärke zum abbinden der Sauce

Für das Kartoffel-Püree:

- 800 Gramm mehlig kochende Kartoffeln, geschält und halbiert
- 150-200 ml Milch
- 150 ml Sahne

- 50 ml Sahne, steif geschlagen
- 60 Gramm Butter, in kleine Stücke geschnitten
- Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

- 1 Zwiebel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- Rapsöl zum frittieren

Für das Blaukraut:

- 900 Gramm Blaukraut, geputzt und fein gehobelt
- 2 Zwiebeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Äpfel, geschält, vom Kerngehäuse befreit und in Streifen geschnitten
- 2 Zimtstangen
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- Spritzer Rotweinessig, da geht auch ganz normaler Essig
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 1/8 Liter trockener Rotwein, auch hier kann man den Rotwein weg lassen
- 200 Gramm Johannisbeeren-Gelee
- Ca. 15 Gramm Speisestärke
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung

Für das **Blaukraut** in einem größeren Gefäß alle Zutaten außer der Speisestärke gut vermengen und mit geschlossenem Deckel über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Das Blaukraut schmeckt wesentlich besser wenn man es mariniert und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lässt.

Die **Rinderschnitzel** mit einem Fleischklopper vorsichtig dünn plattieren. Dann mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Jetzt die Bauchspeckscheiben, Gurkenscheiben oder Gurken-Würfeln sowie die Zwiebelwürfel darauf verteilen. Die Rindschnitzel nun an den Rändern, etwas einschlagen und zur Roulade rollen. Mit Zahnstochern fixieren oder mit einem Rouladen-Bindfaden festigen.

In einem Bräter mit heißem Rapsöl die Rouladen nun von allen Seiten scharf anbraten, dann die Rouladen entnehmen. Im gleichen Bräter jetzt die Karottenscheiben, Selleriewürfel sowie die Lauchscheiben scharf anbraten, zum Schluss das Tomatenmark mit anbraten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, die Gemüsebrühe angießen und die Rouladen wieder in den Bräter setzen. Bei geschlossenem Deckel bei ca. 130 Grad jetzt die Rouladen weich schmoren lassen. Die Rouladen ab und zu umdrehen.

Die Kartoffeln am besten in einem Dampfgarer aufsetzen, etwas salzen und weich kochen lassen. Milch mit der

Sahne etwas erwärmen. Die gekochten Kartoffeln etwas ausdämpfen lassen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Tipp: Hierzu eignet sich auch eine Spätzle-Pressse sehr gut.

Dann mit einem Schneebesen das vorher erwärmte Milch-Sahne-Gemisch hinzufügen und mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Jetzt die Butterflocken einrühren. Zum Schluss ganz vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Das fertige Püree bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

Tipp: Die geschlagene Sahne erst kurz vor dem Anrichten unter das Kartoffel-Püree heben, so bleibt das Püree wunderbar fluffig.

Parallel dazu das über Nacht marinierte Blaukraut in einem Topf ca. 20-30 Minuten, auf kleiner Flamme, bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und das Blaukraut binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das fertige Blaukraut bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

Die fertigen Rouladen aus dem Bräter nehmen und mit etwas Alu-Folie umwickeln, anschließend wieder bei ca. 80 Grad warm stellen. Die Sauce abseihen, wenn nötig noch etwas Gemüsebrühe zugießen und mit etwas Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Rouladen aus dem Backofen holen, aus der Alufolie nehmen und von den Zahnstochern oder dem Rouladen-Bindfaden befreien. Zusammen mit dem Kartoffel-Püree und dem Blaukraut anrichten.

