Soulfood auf süddeutsch – Rouladen und extrafeine Knödel

Schmeck den Süden oder Soulfood auf süddeutsch

Bei dem plötzlichen kalten Temperaturen tut deftige Hausmannskost der Seele gut. Rinderrouladen und Klöße lassen die Sonne scheinen.

Verschiedene Rezepturen für Rouladen hatten wir schon in der Vergangenheit in der Rezeptdatenbank hinterlegt. Ich empfehle Rouladenscheiben aus der Oberschale. Aber aus gut abgehangenem Fleisch, also nicht knallerot aus dem Regal. Am liebsten plaudere ich dabei mit dem Metzger. Wer Interesse und Wertschätzung an Tier und Fleisch zeigt, bekommt nach netten Gesprächen oft besonders gute Schätze aus der Kühlkammer. Reden hilft da.

Knödel mal anders...

Im heutigen Rezept geht es mir mehr um eine alte Rezeptur für Kartoffelklöße. Ursprünglich aus der österreichischen, böhmischen und schlesischen Küche stammend, kam diese Art der Knödel bzw. Klöße im 19. Jahrhundert auch nach Süddeutschland. Die flache Form lässt die Klößchen schneller garen und das Loch in der Mitte kann ordentlich Soße aufnehmen. Das gefällt mir. Vielleicht auch Ihnen?

Hier die Rezeptur für **"Rinderrouladen mit besonderen Kartoffelklösschen":**

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 große Scheiben aus der Rinder Oberschale
- 4 TL mittelscharfer Senf
- 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln, geschält und in Spalten geschnitten
- 2 große Salz- oder Essiggurken, geviertelt
- 600 ml Rinderfond
- 200 ml Rotwein
- 1 Zehe Knoblauch, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Speisestärke
- Öl zum Anbraten

Für die Klöße

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 150 g Kartoffelstärke
- 1 Ei

Zubereitung

Für die **Rouladen** vier Rouladenscheiben nacheinander mit der glatten Seite eines Fleischklopfers klopfen. Dann salzen und pfeffern. Mittig 1 TL Senf auf jede Scheibe streichen.
Zwei Scheiben Speck überlappend längs auf das Fleisch legen. Am unteren Ende zwei Viertel Gurke und etwas Zwiebelspalten legen. Roulade seitlich etwas einklappen und dann von unten nach oben zusammenzurollen. Mit Zahnstocher die Rouladen festigen.
Einen großen Bräter erhitzen. Öl zugeben und die Rouladen 5 Minuten rundherum anbraten. Dann die Rouladen herausnehmen und abdecken.

Zum Bratensatz im Bräter die restlichen Zwiebeln, die geschnittene Knoblauchzehe, 1 EL Butter, Lorbeerblatt, Piment und 1 EL Tomatenmark geben und 2 Minuten anrösten. Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen.
Die Rouladen nebeneinander in den Bräter geben und mit 400 ml Rinderfond angießen. Einmal kurz aufkochen. Dann den Deckel auf den Bräter setzen und im Ofen bei 130 Grad (Ober- und Unterhitze) für 2,5 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch die Rouladen wenden und mit der Flüssigkeit beschöpfen.
Nach der Garzeit die Rouladen aus dem Bräter herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen. Die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Stärke in 50 ml kalten Wasser auflösen und mit dem restlichen Rinderfond zur Soße geben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen von den Zahnstochern befreien und in der Soße warm halten.

Für die **Klöße** die Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser für ca. 15-20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf ein Backblech pressen. 10 Minuten

abdampfen lassen. Das Ei mit dem Kartoffelstampf mischen. Die Kartoffelstärke zugeben und schnell zu einem Teig verkneten.

Mit einem Esslöffel Teig abstechen und zu glatten Talern formen. Die Taler nebeneinander auf ein bemehltes Brett setzen und mit dem Finger oder dem Kochlöffelstiel eine leichte Vertiefung in die Mitte der Oberfläche drücken.

In einem großen Topf ausreichend Wasser sprudelnd aufkochen, leicht salzen und die Temperatur auf die mittlere Stufe stellen. Jeweils 8 Klöße ins siedende Wasser geben und ca. 10 Minuten gar ziehen lassen, bis diese an die Oberfläche steigen. Dann noch 2 Minuten sieden lassen. Fertige Kartoffelklöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf ein Blech legen.Vor dem Servieren die Klöße nochmal 1-2 Minuten ins heiße Wasser geben.

Tipp: Dazu schmecken gekochtes Wurzelgemüse wie rote Beete, Mairübchen, Pastinaken oder Petersilienwurzeln.