

Rindsrouladen mit Kartoffel-Semmel Knödel

Thema:	Ein Klassiker für verschiedenste Anlässe
Saison:	ganzjährig, jedoch für uns eher ein Herbst, bzw. Wintergericht
Besonderheit:	gut zum Vorbereiten und auch für Besuche geeignet, verschiedene Beilagen möglich (Teigwaren, Semmelknödel, usw.)
Zu Beachten:	Auf Grund der Kochzeit eher für das Wochenende, bzw. besondere Gelegenheiten geeignet. Rindsrouladen lassen sich auch gut einfrieren.

Zutaten / Einkaufsliste

(für 4 Portionen)

<u>Rindsrouladen</u>	
4	große Rindsschnitzel
4	Karotten
2	gelbe Rüben
1	chinesischer Knoblauch
200 g	Knoblauchspeck
2	große Essiggurkerl
2	Frühlingszwiebel
4	Zwiebel
3/8 Liter	Rotwein
2 EL	Tomatenmark
3/4 Liter	Rindsbrühe
2 EL	Mehl
1 KL	Majoran
1 Prise	Thymian
2	Lorbeerblätter
n.B.	Öl
n.B.	Senf
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	geriebene Zitronenschale (Bio)
n.B.	Petersilie



<u>Kartoffel-Semmel Knödel</u>	
250 g	Kartoffel
75 g	Knödelbrot
2	Eier
2 EL	Gries (Hartweizen)
2 EL	Mehl
1/8 Liter	Milch
n.B.	Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Beilage:

Als Beilage haben wir Kartoffel-Semmel Knödel gewählt. Eine besondere und auch andere Variante zum klassischen Semmelknödel oder Teigwaren.

Zubereitung der Rindsrouladen:

Eine Karotte, eine halbe gelbe Rübe sowie ca 70g Knoblauchspeck, sowie die Essiggurkerln in Streifen schneiden. Die beiden Frühlingszwiebeln werden in Ringe geschnitten.

Das restliche Gemüse, sowie den Speck und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch klein hacken und beiseite legen (für die Sauce).

Die Rindschnitzel waschen, trocken tupfen und klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Danach mit dem in Streifen geschnittenen Gemüse, sowie dem Speck und den Essiggurkerln belegen und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen. Sollte von der Fülle etwas übrig bleiben ebenso in Würfel schneiden und für die Sauce verwenden. Die Rindschnitzel fest einrollen und mit Rouladennadeln verschließen. Öl in einem Topf erhitzen und die Rindsrouladen rundum schön braun anbraten.

Die Rindsrouladen aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln im verbleibenden Öl anrösten. Danach den Speck, das Gemüse, sowie den Knoblauch dazugeben und mitbraten. Tomatenmark hinzufügen und unterrühren, mit den 2EL Mehl stauben und mit dem Rotwein ablöschen. Das ganz mit Brühe auffüllen und die Gewürze hinzufügen (außer der Petersilie). Die Rindsrouladen wieder in die Sauce einlegen und auf kleiner Flamme ca. 1,5 bis 2 Stunden weichdünsten.

Erst ganz zum Schluss die Petersilie beimengen.

Zubereitung der Kartoffel-Semmel Knödel:

Die Eier mit der Milch, sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren und über das Knödelbrot gießen – kurz ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weichkochen. Danach durch eine Kartoffelpresse zur Knödelbrotmasse beimengen und mit Gries und Mehl binden.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, aus dem Teig Knödel formen und ca. 20 min bei leicht wallendem Wasser kochen lassen.

Die Rindsrouladen gemeinsam mit den Kartoffel-Semmel Knödeln anrichten.

Anmerkungen:

Für uns ist es wichtig, dass wir das Gemüse und die Zutaten in der Sauce auch beim Essen genießen können. Daher wird das Gemüse bei uns immer sorgsam geschnitten und auch niemals abgesiebt, bzw. auch nicht püriert.

Die Zutaten bestimmen das Gesamterlebnis des Essens. Daher verwenden wir immer gut Zutaten, das gilt auch ganz besonders für den Wein. Nur mit einem guten Wein wird auch das Gericht zu einem Genuss.

Guten Gelingen und Guten Appetit