

Rouladen-Schichtbraten

Für 8 Portionen:

8 Rouladen (Oberschale)	200 g Bacon	400 g gegrillte, eingel. Paprika
350 g Gewürzgurken	700 g Zwiebeln	2 Möhren
2 EL Tomatenmark	2 EL scharfer Senf	500 ml Schwarzbier
3 Lorbeerblätter	4 Stiele Thymian	4 Nelken
1 EL Pimentkörner	1 EL Wacholderbeeren	2 TL Speisestärke
4 TL Salz	3 TL Pfeffer	125 g Butterschmalz
300 g Zwiebeln	3 EL Mehl	1 TL Paprika scharf

Wenn die Oberschale in dünne Rouladen geschnitten wurde, geht es mit den Gurken weiter. Diese werden in kleine Würfel geschnitten. Die eingelegte Paprika wird abgetropft und der Länge nach in Streifen geschnitten. Weiter geht es mit den Zwiebeln. Alle Zwiebeln werden zunächst geschält. Drei Zwiebeln werden für den Braten benötigt und in Achtel geschnitten. Die restlichen Zwiebeln werden in Ringe geschnitten. Etwa 2/3 der geschnittenen Zwiebelringe werden vorerst in eine Schüssel gegeben und für die Röstzwiebeln beiseite gestellt. Das andere Drittel wird zum Schichten benötigt. Zu guter Letzt werden noch die Möhren geschält und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben geschnitten.

Jetzt geht es los mit dem Schichten der Rouladen. Dafür werden zunächst die Schnüre des Metzgergarns nebeneinandergelegt und auf die Länge der Roulade vermittelt.

Darauf wird die erste Roulade gelegt und mit Senf bestrichen.

Anschließend wird die Roulade mit Salz und Pfeffer gewürzt. Darauf werden ein paar Gurkenwürfel und Paprikastreifen verteilt, darauf zwei Bacon-Scheiben und ein paar Zwiebelringe. Diese Reihenfolge wiederholt sich bis alles aufgebraucht ist und die letzte Roulade alles bedeckt. Die oberste Roulade wird mit Salz, Pfeffer gewürzt und die Schichtung mit den Schnüren verknotet. Der Grill wird auf ca. 160°C aufgeheizt und in die Kasserolle wird etwas Öl hineingegeben. Die geachtelten Zwiebeln und die Möhrenscheiben werden für ca. 5 Minuten angebraten. Dann wird der Rouladen-Schichtbraten vorsichtig auf das Gemüsebett gelegt und ohne Deckel bei 160°C indirekter Hitze gegart und die Kerntemperatur überwacht. Nach 90 Minuten hat sich durch die Zwiebel, die Gurkenwürfel und die Paprika etwas Flüssigkeit im Bräter gesammelt. In diese Flüssigkeit geben wir das Tomatenmark und rühren es kurz unter. Anschließend wird alles mit dem Schwarzbier aufgegossen. Danach werden direkt die Gewürze hinzugegeben.

Jetzt wird die Grilltemperatur auf 180°C erhöht und der Deckel aufgelegt. Der Rouladen-Schichtbraten darf für weitere 90 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit werden die Röstzwiebeln vorbereitet. Dafür werden die restlichen Zwiebelringe in einer Schüssel mit Mehl und Paprikapulver vermischt. In eine gusseiserne Pfanne wird das Butterschmalz auf 175 °C erhitzt, die Zwiebelringe in das heiße Fett gegeben und goldbraun ausgebacken. Wenn die 90 Minuten vorüber sind, wird der Rouladen-Schichtbraten kurz aus der Form genommen und beiseitegestellt, denn jetzt wird die Sauce mit dem Gemüse aus dem Bräter durch ein Sieb in einen feuerfesten Topf passiert, für die gewünschte Konsistenz mit etwas Speisestärke andickend, mit dem Braten in den Bräter gegeben, mit den Röstzwiebeln getoppt, offen für 10 Minuten auf den Grill gestellt und mit etwas gehackter Petersilie serviert.

NN am 15. April 2024