Rinder-Roulade getoppt mit frittierten Zwiebeln

Für 2-4 Personen:

Rouladen:

4 Rinderrouladen	1 EL Senf	4 Scheiben Bacon
2 große Essiggurken	2 Zwiebeln	2 Karotten

Soße:

300 ml Rotwein	Salz, Pfeffer	1 Karotte, roh, geschnitten
$\frac{1}{4}$ Sellerie, geschnitten	1 Stange Lauch, geschnitten	1 Zwiebel, Würfel
300 ml Rinderfond	3 EL Butterschmalz	1 EL Stärke in Wasser
Gurkenwasser		

Frittierte Zwiebeln:

2 Schalotten	Salz	Stärke
Sonnenblumenöl		

Rouladen:

Die Essiggurken längs vierteln, die Zwiebeln klein schneiden und schmoren, die Karotten vierteln und blanchieren. Das Fleisch auf einer Arbeitsfläche auslegen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen, mit Bacon belegen. Zwiebeln, Gurke und Karotte am Anfang des Fleisches auslegen und sehr eng einrollen, nach Bedarf mit Zahnstochern befestigen. Noch einmal mit Salz würzen, von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten.

Die Rouladen aus dem Schmortopf nehmen und darin das Soßen-Gemüse anrösten.

Mit Rotwein ablöschen und solange kochen, bis der Rotwein verdunstet ist. Dann mit dem Fond und dem Gurkenwasser aufgießen, die Rouladen dazugeben und solange kochen, bis diese weich sind. Die Rouladen rausnehmen und mit einem Pürierstab die Soße pürieren. Wenn die Soße zu dünn ist, mit der Stärke binden. Wenn die Soße noch nicht intensiv genug ist, noch etwas einkochen lassen. Dann die Rouladen wieder in die Soße geben und noch einmal aufkochen und anrichten.

Frittierte Zwiebeln:

Zwei Schalotten, geschält und in feine Streifen geschnitten, mit Salz würzen und stehen lassen, bis diese Wasser abgeben. Die Schalotten auf ein Papiertuch geben und abtrocknen, in etwas Stärke wälzen und im Fett goldbraun ausbacken. Auf der Roulade garnieren. Das sorgt für einen tollen Geschmack und sieht hübsch aus.

Alexander Wulf am 18. März 2025