

Frisch gekocht
Dienstag, 3. Jänner 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

Röllchen vom Rinderrücken mit Paprika und Schafkäse

30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben von der Beiried á 150 g (dünn geklopft), 1 gelber Paprika (Haut bereits abgezogen), 1 roter Paprika (Haut bereits abgezogen), 120 g Schafkäse (Feta), 2 Zweige Thymian, 1 TL getrockneter Oregano, 2 Zwiebeln (in feine Streifen geschnitten), 2 EL Tomatenmark, 1 EL Zucker, 1/8 l Rotwein, 1/4 l Kalbsfond, 1/16 l Sojasauce, Salz, Pfeffer, Senf, 250 g fertiger Nudelteig, Küchengarn, Öl und Butter zum Braten

Zubereitung

Die Fleischscheiben mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem unteren Drittel der Fleischscheiben je einen Streifen gelben Paprika und roten Paprika legen. Den in Stücke geschnittenen Feta-Käse darauf legen, mit Oregano und Thymian bestreuen. Aufrollen und mit Küchengarn oder einem Zahnstocher befestigen.

In einer beschichteten Pfanne ein Öl-Butter-Gemisch erhitzen und die Rinderrouladen darin scharf anbraten. Herausnehmen und im Bratenrückstand die geschnittene Zwiebel goldbraun rösten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark begeben und mit Sojasauce und Rotwein ablöschen. Kalbsfond zugießen und die Sauce ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die noch sehr rosa gegarten Rouladen in die Sauce legen und erwärmen bzw. durchziehen lassen. - Das Fleisch sollte beim Servieren noch rosa sein.

Den Nudelteig ausrollen, in 1 cm dicke Streifen schneiden und diese in Salzwasser bissfest kochen, danach in einem Sieb abtropfen lassen. Die Nudeln vor dem Servieren in einem Wasser-Buttergemisch schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen und Bandnudeln dekorativ auf einem Teller anrichten.