

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rinderrouladen mit Mondseer Knödel

Koch: Stefan Görg

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Rinderrouladen

- 4 Scheiben Rinderschale á 250 g
- 2 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 16 dünne Scheiben Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 8 Karottenstifte
- 8 gelbe Rübenstifte
- 8 Essiggurkenstifte
- 8 Knollensellerieestifte
- 8 Holzspieße
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 600 ml Gemüse- oder Rinderfond
- Salz

- Pfeffer
- Kristallzucker
- 1 EL Maisstärke
- 3 EL kaltes Wasser

Für die Knödel

- 125 g Mehl (glatt)
- 1 Ei
- 20 g Wasser
- Salz
- 10 ml Pflanzenöl
- 200 g Butter
- 30 g Grieß
- ein paar kleine Holzspieße

Für die Garnitur

- grobes Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Für die Rinderrouladen das Fleisch mit einem Fleischklopfer leicht klopfen – keine Sorge, durch das Schmoren verliert es noch 40 % an Gewicht. Dann die Scheiben mit reichlich Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 4 dünnen Scheiben Bauchspeck belegen.

2. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, diese in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl goldbraun braten und anschließend auf den Fleischscheiben verteilen. Dann je 2 Karottenstifte, 2 gelbe Rübenstifte, 2 Knollensellerie- und 2 Essiggurkenstifte auf den Speck legen und die großen Rouladen einrollen. Danach mit je zwei Holzspießen fixieren.

3. Die Rouladen in einem Bräter in etwas Pflanzenöl beidseitig scharf anbraten, das Tomatenmark dazugeben und mitanrösten. Sobald das Fleisch eine schöne Bräunung bekommt, mit dem Rotwein ablöschen und dann mit dem Gemüse- oder Rinderfond aufgießen. Die Rouladen nun etwa 2 Stunden bei 200° C Umluft in der entstandenen Sauce im Rohr schmoren lassen. Zwischendurch schauen, dass genug Flüssigkeit im Bräter ist und ggf. mit etwas Wasser aufgießen.

4. In der Zwischenzeit die Mondseer Knödel zubereiten. Hierfür das Mehl, das Ei, das Wasser, eine Prise Salz und das Pflanzenöl in eine Schüssel geben und die Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem Nudelteig kneten. Diesen danach etwa 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

5. Die Butter in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erhitzen, bis sie leicht braun wird, dann vom Herd nehmen. Die Hälfte der braunen Butter wird zum Bestreichen der Knödel verwendet, die andere Hälfte zum Garnieren.

6. Nun den Teig entweder in einer Nudelmaschine oder mit einem Nudelholz auf der Arbeitsfläche zu dünnen, 20 cm breiten Bahnen ausrollen. Die Nudelteigbahnen mit der Hälfte der braunen Butter bestreichen, den Grieß darauf verteilen, gut salzen und die Bahnen in zirka 15 cm große Stücke schneiden, sodass Rechtecke entstehen. Diese dann der Länge nach einrollen und anschließend wie eine Schnecke eindrehen.

7. Die Schnecken nacheinander auf die Holzspieße stecken (sodass sie beim Kochen nicht aufgehen können) und in einem großen Topf in reichlich gesalzenem Wasser 3 Minuten leicht köcheln und weitere 15 Minuten ziehen lassen. Dann aus dem Wasser heben und von den Spießen nehmen.

8. Die Rouladen nach der Garzeit aus dem Rohr nehmen, warmstellen und die Sauce am Herd nochmal etwas reduzieren lassen. Evtl. mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden.

9. Zum Schluss die Rinderrouladen von den Spießen nehmen, diagonal halbieren, mittig auf einem flachen Teller anrichten und die Sauce angießen. Je einen Mondseer Knödel dazugeben, diesen mit etwas brauner Butter übergießen und mit grobem Meersalz und frischgemahlenem Pfeffer garnieren.