

Rainer Klutsch Rinderrouladen mit Knöpfle

Donnerstag, 5. November 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Rouladen

4 Zwiebeln
2 EL Mehl
100 ml Sonnenblumenöl
4 Rinder-Rouladen (à ca. 180 g; aus der Oberschale geschnitten)
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
4 TL grober Senf
80 g Speck, dünn geschnitten
4 Essiggurken
2 Möhren
2 Petersilienwurzeln
1 Stange Lauch
1,2 l Wasser
750 ml trockener Rotwein
80 g Zucker
1 TL Speisestärke, nach Belieben

Für die Knöpfle

400 g Mehl
6 Eier
1 TL Salz
2 EL Butter

Außerdem

Küchengarn oder Rouladennadeln

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln abziehen, die Hälfte davon in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebelstreifen mit Mehl bestäuben.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Fleischscheiben trocken tupfen und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Fleisch ggf. noch gleichmäßiger dünn plattieren.
5. Fleischscheiben zunächst mit etwas Salz und Pfeffer würzen, Senf aufstreichen und je zwei Speckstreifen auflegen.



6. Die Gurken längs in feine Scheiben schneiden, Gurken und Röstzwiebeln auf dem Fleisch verteilen.
7. Rouladen fest aufrollen, dabei die beiden Seiten etwas über die Füllung klappen, sodass keine Füllung herausquellen kann. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.
8. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Möhren, Petersilienwurzeln, Lauch und übrige Zwiebeln putzen, bzw. schälen und in feine Würfel schneiden.
10. Gemüse- und Zwiebelwürfel in einen Bräter geben. Die Rouladen einlegen.
11. Soviel Wasser angießen, dass die Rouladen etwa zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bräter schließen und das Fleisch etwa 2 Stunden im Ofen weich schmoren.
12. In der Zwischenzeit Rotwein und Zucker in einem Topf offen auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
13. Die gegarten Rouladen aus dem Bräter nehmen und warm stellen.
14. Schmorfond in einen Topf passieren und auf etwa die Hälfte einkochen.
15. Die Backofen-Temperatur auf 75 Grad reduzieren.
16. Schmorsud und reduzierten Rotwein zu einer kräftig-aromatischen Sauce mischen, abschmecken. Nach Belieben mit etwas angerührter Stärke binden. Die Rouladen einlegen und bei 75 Grad im Ofen weitere ca. 20 Minuten ziehen lassen.
17. Für die Knöpfe Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Salz hineingeben, mit einem Kochlöffel vermengen und ca. 5 Minuten schlagen, bis der Teig glatt ist und leicht Blasen wirft (Man kann auch das Handrührgerät mit Knethaken zum Teigrühren verwenden.) Den Teig einige Minuten ruhen lassen.
18. Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.
19. Den Teig portionsweise vorsichtig mit einem Knöpflehobel ins leicht köchelnde Wasser einfließen lassen, so dass die Knöpfe nicht miteinander verkleben. Knöpfe garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.
20. Gegarte Knöpfe mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Auf diese Weise Knöpfe kochen, bis der Teig aufgebraucht ist.
21. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne die Butter schmelzen und die Knöpfe darin warm schwenken.

22. Rouladen und Knöpfe auf vorgewärmten Tellern anrichten. Jeweils etwas Sauce angießen. Übrige Sauce extra dazu reichen.

Pro Portion: 1460 kcal / 6120 kJ
116 g Kohlenhydrate, 63 g Eiweiß, 63 g Fett