

Gefüllter Rinderbraten mit Kohlgemüse

Zutaten für 6 Personen:

8 Zweige	Rosmarin	175 g	dünne Scheiben Salami
8 Stiele	Thymian	160 g	dünne Scheiben Parmaschinken
300 g	Champignons	200 ml	trockener Rotwein
7 EL	Öl	500 ml	Gemüsebrühe
	Salz	1 Kopf	Blumenkohl
	Pfeffer	2 Köpfe	Brokkoli (à ca. 500 g)
1 Glas (370 ml)	schwarze Oliven ohne Steine	1.5 kg	festkochende kleine Kartoffeln (
3 Packungen	Mozzarella Käse	250	Kirschtomaten
2 kg	Rinderbraten (vom Schlachter als Roulade flachschneiden lassen, ca. 40 x 40 cm)	25 g	Speisestärke
		2 EL	Butter
			Küchengarn

Rezept:

Kräuter waschen, trocken schütteln und getrennt fein hacken. Champignons putzen, säubern und in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Thymian und 1/3 des Rosmarins untermischen. Oliven abtropfen lassen, in Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Fleisch trocken tupfen, auf einem Küchensieb auslegen und etwas flach klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Fleisch erst mit Salami, dann mit Champignons, Oliven, Mozzarella und Schinken belegen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

3 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Rollbraten darin rundherum kräftig anbraten, mit Rotwein und Brühe ablöschen. Braten im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 3 Stunden schmoren.

Blumenkohl und Brokkoli putzen, Röschen vom Strunk schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorkochen. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und abtropfen lassen.

Stärke mit ca. 3 EL Wasser verrühren. Bräter aus dem Ofen nehmen, Rollbraten herausnehmen und warm halten. Sud durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen, aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren die angerührte Stärke hineingießen und den Sud damit binden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin ca. 10 Minuten goldgelb braten und zum Schluss den restlichen Rosmarin hinzufügen. Nebenbei in einer weiteren großen Pfanne 1 EL Öl und Butter erhitzen, Blumenkohl und Brokkoli darin ca. 5 Minuten braten. Nach ca. 3 Minuten die Tomaten hinzufügen. Kartoffeln und Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Rollbraten mit Gemüse, Kartoffeln und Soße servieren.