

# Rinderrouladen

## nach Ammerländer Art

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für das Fleisch:

150 g	Hackfleisch
1	Zwiebel(n)
50 g	Hafergrütze
1 TL	Rinderbrühe
75 ml	Wasser
50 ml	Milch
4	Roulade(n), vom Rind, aus der Oberschale
12 Scheibe/n	Bacon
4	Gewürzgurke(n)
2	Zwiebel(n)
4 EL	Senf, mittelscharf
50 g	Butterschmalz
etwas	Salz und Pfeffer

#### Für die Sauce:

350 ml	Rotwein
350 ml	Wasser
1 1/2 TL	Rinderbrühe
20 ml	Weinbrand
1 EL	Tomatenmark
2 TL	Honig

#### Rezept:

Koche das Wasser mit der Rinderbrühe auf und gebe die Hafergrütze hinzu. Lass die Hafergrütze aufquellen, bis die Brühe aufgesogen ist. Schneide währenddessen die Zwiebel in möglichst kleine Würfel. Gebe die Zwiebelwürfel und die Milch zur Hafergrütze, lass alles nochmal kurz aufkochen und 5 Minuten quellen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Vermenge die Hafergrütze-Zwiebel-Mischung mit dem Hackfleisch.

Lege die Rinderrouladen aus und klopfe sie mit einem Fleischklopfen ein wenig weich. (Alternativ mit einer Gabel ein paar mal einstechen). Auf jeder Roulade 1 EL Senf verstreichen und mit 3 Baconscheiben belegen. Anschließend kommen auf das untere Drittel der Roulade die weiteren Zutaten: Eine Gewürzgurke längs vierteln. Ein Viertel an das untere Ende der Roulade legen, die übrigen Gurkenviertel und eine halbe Zwiebel in feine Würfel schneiden und über das untere Drittel der Roulade verteilen. Etwas Hackfleisch zu einer kleinen Wurst formen und an das Gurkenviertel am unteren Ende drücken.

Die beiden Längsseiten etwas nach innen klappen, die Roulade fest zusammenrollen und mit einem Baumwollfaden fest umwickeln, so dass auch die Enden geschlossen sind. Herausgequollene Zwiebel- und Gurkenwürfel für die Sauce beiseite stellen.

Diesen Vorgang für alle Rouladen wiederholen.

Butterschmalz in einem großen Kochtopf erhitzen und die Rouladen ringsherum knusprig anbraten.

1 EL	Preiselbeeren
1	Zwiebel(n)
1	Gewürzgurke(n)
50 ml	Gurkenflüssigkeit
4	Lorbeerblätter
3	Gewürznelke(n)
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Saucenbinder, dunkel
3 EL	Schlagsahne

#### Für das Gemüse:

1 Glas	Rotkohl
1	Apfel
1 EL	Preiselbeeren
2 TL	Honig
100 ml	Rotwein
2	Gewürznelke(n)
etwas	Zimt

#### Außerdem: für die Kartoffelklöße:

700 g	Kartoffel(n)
1	Ei(er)
170 g	Kartoffelmehl
etwas	Salz

# Rinderrouladen

## nach Ammerländer Art

Parallel Wasser mit Fleischbrühe aufkochen. Rotwein, Weinbrand, Tomatenmark, Honig, Preiselbeeren, fein gewürfelte Zwiebel und Gewürzgurke, Gurkenwasser, Lorbeerblätter, Nelken und Zitronensaft hinzugeben und ebenfalls kurz aufkochen.

Nun die Grundsauce zu den Rouladen (mit den übrig gebliebenen Zwiebel- und Gurkenwürfel von der Füllung) in den großen Topf gießen, bis diese mindestens zur Hälfte bedeckt sind.

Bei geringer bis mittlerer Hitze, ca. 1,5 Stunden bei minimal geöffnetem Deckel schmoren. Bei Bedarf mit heißem Wasser und Rotwein aufgießen, so dass die Rouladen immer zur Hälfte mit Sauce bedeckt bleiben.

Gut 1 Stunde vor Ende der Schmorzeit mit der Zubereitung der Kartoffelklöße und des Apfelrotkohls beginnen:

Kartoffeln schälen und und ca. 20 Minuten weich kochen, anschließend etwas abkühlen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmehl und Ei untermengen, mit etwas Salz würzen, gut vermischen, bis eine einheitliche Masse entsteht. Mittelgroße Klöße formen (ca. 12 Stück). Anschließend ca. 10 Min. in reichlich kochendes Salzwasser legen. Dann sofort aus dem Wasser nehmen, da sie sonst wässrig werden.

Apfel in kleine Würfel schneiden. Rotkohl mit Rotwein, Apfelwürfeln, Preiselbeeren, Honig, Nelken und etwas Zimt aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen.

Nach dem Ende der Schmorzeit die Rouladen aus dem großen Topf nehmen und die Grundsauce durch ein Sieb filtern. Sauce nochmal kurz aufkochen, Schlagsahne und Saucenbinder hinzugeben und abschmecken, ggf. nachwürzen.