



Foto: Ostromann Gewürze



RINDERROULADEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Rinderrouladen, ½-1 TL Selleriesalz
½-1 TL Gewürzmischung bunter Pfeffer
(z.B. Ostromann), 2 Zwiebeln, 2 Gewürzgurken,
6 TL mittelscharfer Senf, 8 Scheiben durch-
wachsener Speck, 2 EL Speiseöl, 500 ml
Brühe, 1 EL Tomatenmark, ½ TL Thymian

ZUBEREITUNG:

Rouladen trocken tupfen, von beiden Seiten mit Sellerie-Salz und Gewürzmischung bestreuen und nebeneinander legen. Zwiebeln abziehen, eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Gewürzgurken längs halbieren und vierteln. Rouladen jeweils mit einem Teelöffel Senf bestreichen, mit zwei Scheiben Speck belegen, Gewürzgurken und Zwiebeln darauf geben, aufrollen und mit kleinen Holzspießen fixieren. Öl erhitzen, Rouladen dazugeben und von allen Seiten anbraten. Die zweite Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden, hinzufügen und anbraten. Brühe und Tomatenmark zugeben, aufkochen und abgedeckt etwa 90 Minuten schmoren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem restlichem Senf abschmecken, nach Wunsch mit Saucenbinder andicken. Sauce zu den Rouladen servieren.

DAZU schmecken Kartoffel und Speckbohnen.

Küchen-Klassiker im Advent...

RINDER-SCHMORBRATEN

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN:

800 g Rinderschmorbraten,
3 TL Senf, Pfeffer, Salz,
Paprikapulver, Butter-
schmalz, Zwiebeln, Porree,
Sellerie, Wurzeln,
Knoblauch, Rotwein,
Wasser, Saucenbinder

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch dünn mit Senf bestreichen und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. In einem Bratentopf Butterschmalz auslassen und den Schmorbraten bei hoher Hitze ringsum kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratensaft dabei auffangen. Gemüse klein schneiden und im Bratenfett anschmoren. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Braten auf das Gemüse legen und den aufgefangenen Bratensaft zufügen. Deckel auf den Bratentopf legen und kurz aufkochen lassen, dann die Temperatur drosseln, so dass das Fleisch nur leicht köchelt. Bei geschlossenem Deckel etwa 2 Stunden garen. Den Rinderschmorbraten herausnehmen und warm stellen. Gemüse in der Sauce pürieren. Mit Wasser auffüllen und mit Saucenbinder andicken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.



EXTRA TIPP:

Damit der Festtagsbraten keine zähe Enttäuschung wird, sollten Sie unbedingt auf Qualität achten und sich fachmännisch beraten lassen - natürlich in Ihrem Fleischerfachgeschäft. Was dann noch fehlt sind raffinierte Beilagen und klassische Saucenrezepte. Tipps und Tricks zu diesem Thema gibts unter:

www.beilagenmundsaucen.de