



hr1-DOLCE VITA

## Ludwig Maurer Rindsroulade

### ZUTATEN:

#### Roulade:

800 g Rinderoberschale in Scheiben  
200 g Essiggurken  
200 g Speck  
200 g Zwiebeln  
150 g Karotten  
4-5 EL Senf  
Zucker, Salz

#### Sauce:

500 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie,  
Lauch)  
2 Lorbeerblätter  
2 EL Tomatenmark  
500 ml Rotwein  
300 ml Wasser  
50 g Butter  
2 EL Öl

#### Püree:

600 g Kartoffeln (mehligkochend)  
250 ml Milch  
100 g Butter  
Muskat, Zucker, Salz, weißer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

#### Rouladen und Sauce:

Essiggurken und Karotten in Längsstreifen, Speck in Streifen und Zwiebeln in Halbmonde schneiden. Die Scheiben der Rinderoberschale leicht plattieren, salzen und zuckern und mit Senf einstreichen. Dann die Füllung mittig platzieren, das Fleisch seitlich einschlagen und gleichmäßig aufrollen. Anschließend mit einem Fleischspieß fixieren. Die Rouladen in einem großen flachen Topf mit Butter und Öl von allen Seiten anbraten, herausnehmen und das Wurzelgemüse mit den Lorbeerblättern anschwitzen, das Tomatenmark zugeben, anrösten lassen und mit Rotwein ablöschen. Kurz reduzieren lassen, dann das Wasser dazugeben, die Rouladen in den Topf legen und zugedeckt ca. 1 Stunde lang schmoren. Danach die Rouladen ausstechen und zum Schluss die Sauce durch ein Sieb geben und ggf. leicht abbinden.



hr1-DOLCE VITA

### Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und je nach Größe 30-40 Minuten weichkochen, dann abgießen und etwas ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit die Milch und die Butter leicht erwärmen und mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und einer Spur Muskatnuss würzen (die Masse sollte leicht überwürzt sein). Die Kartoffeln mit einer Presse in die Milch-Butter-Mischung pressen und nur leicht vermengen. Das Kartoffelpüree darf nicht zu lange durchgerührt werden, da es sonst klebrig wird.

### Anrichten:

Die Rouladen ausstechen, auf den Teller geben und reichlich Sauce darüber verteilen. Das Kartoffelpüree daneben anrichten. Wir haben als Garnitur ein paar Schnittlauchspitzen dazugelegt.

Rezept aus dem Buch:

**Ludwig Maurer**

**Fleisch-Codex: Das Standardwerk für wahre Liebhaber**

Callwey Verlag

ISBN 978-3766725462