



Rinderrouladen mit Lauch

...fast, wie Arthurs Tochter sie macht.

Lauch und Apfel

kleingeschnitten mind. 12 h in

Verjus

einlegen/marinieren.

Rouladen

sanft (!) ausklopfen; es geht nur darum, die Fleischstruktur ein wenig aufzubrechen. Dünn mit

gutem Senf

bestreichen. Anschließend

salzen

(vorsichtig, je nach verwendetem Speck) und

pfeffern.

(Schinken-)Speck

darauflegen. Dann die marinierte Lauch-Apfel-Mischung darauflegen. Rouladen einrollen und fixieren (Faden oder Klammern).

Rouladen in Ghee oder

Butterschmalz

o.ä. anbraten, dabei etwas mit

Mehl

bestäuben und mit

Rotwein

ablöschen und reduzieren. Mit

Rinderfond

aufgießen und leise schmoren. Nach 2 Std. sind die Rouladen butterzart. Warmstellen und den Bratenfond kräftig einreduzieren, binden mit

eiskalter Butter.

Zum Schluss der Sauce noch ein

Stückchen 70%ige Schokolade

(und 1 Prise Zimt)

spendieren. „Und Dein Mann kann sich reinlegen.“ (Tut er.)

Danke, arthurstochterkocht.blogspot.com! Diese Köchin habe ich erst Ende 2012 entdeckt, und ihre Rezepte gefallen mir riesig gut. Kochtechnisch glaube ich ihr quasi alles...