

RINDSROULADE

Zutaten/Einkaufsliste: 6 Personen

Roulade:

6 Stk Rindschnitzel (a' 180 gr)
etwas Salz
etwas Pfefferstolz Edelschrot*
6 TL Senf

Einlage:

12 Stk Scheiben vom Bacon
oder Bauchspeck
6 Stk Sticks von Essiggurken
6 Stk Sticks von Karotten
6 Stk Sticks von Stangensellerie

Sauce:

1 Stk Zwiebel
1 Stk Karotte
1 Stk Stangensellerie
etwas Lauch/Porree
1 EL Tomatenmark
2 Stk Lorbeerblatt
3 Stk Wacholderbeeren
1 EL Lavendel-Provence
Pyramidensalz*
1/2 TL Pfefferstolz Edelschrot*

Aufguß-Fond:

450 ML Rotwein
500 ML Rindsuppe
oder Wasser
Bindung:
2 TL Maisstärke/Kartoffelstärke

Was noch:

Bindfaden oder Zahnstocher!
2 EL Öl zum Einstreichen

Beilagentipp:

- Reis, Kartoffel, Knödel, Polenta, TK-
Rotkraut, Kartoffelpüree, diverses Gemüse

Ablaufschritte/Kurzanleitung:

- Rindsroulade herstellen
- Fond und Ansatz herstellen
- Anbraten/aufgießen/Dampfschmoren
- Warmhalten bzw. Beilagen herstellen.



Schritt-für-Schritt-Anleitung:



Vorbereitung:

Roulade herstellen.

- Rindschnitzel dünn Plattieren
- mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen
- jeweils mit zwei Baconscheiben belegen
- Gurken-Karotten-Selleriesticks einlegen und zu einer Roulade drehen
- mit einem Bindfaden die Roulade zusammenbinden.

Aufguß-Fond:

- Für das Angießen der Sauce, Rotwein und Rindsuppe (Wasser) am Herd im Topf erhitzen.
- Für die Bindung die Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und in den kochenden Saucenansatz einrühren und den Ansatz sämig Binden.

Ansatz herstellen:

- Zwiebel, Wurzelgemüse in Stücke schneiden und in einen ungelochten Garschalenbehälter geben.
- Tomatenmark, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Lavendel-Pyramiden-Kräutersalz, Pfefferstolz über das zerkleinerte Gemüse geben.
- Rouladen mit Öl bestreichen und in den Garschalenbehälter auf das gewürzte Gemüse legen.

Zubereitung:

Anbraten:

- Kombi-MULTI-Dampfgarer mit der Ofenfunktion vorheizen "Tiefkühlgerichte" (Brat & Grillfunktion) (Thermogrill mit leicht Dampfunterstützung) auf 220°C.
- Garschalenbehälter mit dem Rouladen-Ansatz zum Anbraten in den mittleren Einschub geben.
- Anbratzeit mit vorgeheizter Ofenfunktion 20-30 Minuten bei 220°C.
- Rouladen drehen, und mit den ganzen Aufguß-Fond angießen.

Dampfschmoren:

- Mit der Ofenfunktion ohne die Rouladen abzudecken

"Feuchtgaren hoch" (Intervall PLUS, bzw. Dampfanteil 70%) (CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung) bei 130°C 90 Minuten Dampfschmoren.

Fertigstellung:

-Rouladen aus der Schmorsauce nehmen.

- Sauce durchrühren. Bei Bedarf Sauce durch ein Sieb passieren oder die Sauce mit einem Stabmixer pürieren.

- Sauce über die Rouladen geben und bis zum Servieren im MDG warmhalten!

O D E R

mit der Ofenfunktion

"Vital Dampf" 99°C/96°C (100%

Dampfanteil) oder „Dämpfen“ 96°C

die Rouladen warmhalten und nun die Beilagen dämpfen.

Somit ist alles gleichzeitig servierbereit!

