



Rinderroulade mit Speck-Dattelfüllung und Maronen-Kartoffelpüree

Zutaten (für vier Personen)

650 g Rinderrouladen (Oberschale)
1 EL geriebener Meerrettich
16 Scheiben dünne Bauchspeckscheiben
4 getrocknete Datteln
2 getrocknete Feigen
160 g feine rohe Bratwurst oder Kalbsbrät
1 EL Öl
1 Bund Suppengrün
1 1/2 EL Tomatenmark
1 1/2 EL Maismehl
160 ml Johannisbeersaft
400 ml Kalbsfond
6 Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
2 Salbeiblätter
2 Zweige Thymian
1 TL Lebkuchengewürz

400 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Maronenpüree
125 ml Milch
Salz, Pfeffer

1 Glas Rotkohl (Konserve – 320 g)
1 EL Preiselbeeren
80 ml Apfelsaft
1 Apfel, in Spalten geschnitten

Zubereitung (circa 70 Minuten)

Rouladen mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geriebenem Meerrettich bestreichen. Mit Speckscheiben belegen, etwas andrücken. Gehackte, getrocknete Datteln und Feigen mit dem Kalbsbrät oder Bratwurstbrät gut vermengen, auf die Roulade auftragen, glattstreichen, straff einrollen und mit Kordel einen Kreuzbund binden. In heißem Öl rundum anbraten und herausnehmen.

Im selben Topf kleingeschnittenes Suppengemüse kurz anrösten. Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Mit Maismehl bestäuben und mit Johannisbeersaft ablöschen.

Mit Kalbsfond auffüllen, aufkochen lassen. Gestoßene Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Salbeiblätter, gerebelten Thymian und Lebkuchengewürz zugeben. Roulade in die Sauce legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad eine knappe Stunde schmoren lassen.

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen und schälen. Durch die Kartoffelpresse drücken, mit erhitzter Milch und Maronenpüree gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rotkohl mit Preiselbeeren erhitzen. Apfelspalten in heißem Öl kurz anbraten. Rotkohl auf Teller häufeln, mit Apfelspalten garnieren. Daneben Maronen-Kartoffelpüree häufeln. Von der Rinderroulade den Bindfaden entfernen und mit anrichten. Sauce abseihen, über die Roulade gießen und mit Thymian garnieren.

Nährwerte pro Portion

1301 kcal - 98 g Fett - 52 g Eiweiß - 60 g Kohlenhydrate - 5 BE

Dieses Gericht ist gluten- und eifrei.