



MONTENAUER RINDERROULADE MIT KARTOFFELSTAMPF



Zubereitungszeit: ca. 180 min



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

FÜR DIE ROULADEN //

4 Rinderrouladen
4 Scheiben Montenauer Schinken
4 EL Senf (Dijon Senf)
14 getrocknete Pflaumen
4 EL Mascarpone
2 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
700 ml Gemüsebrühe
Suppengrün (Möhren, Sellerie, Porree)
Rosmarin & Thymian
Salz & Pfeffer
Butter zum anbraten

FÜR DEN KARTOFFELSTAMPF //

750 g Kartoffeln, mehlig kochend
100 ml Milch
90 g Butter
Muskatnuss
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Getrocknete Pflaumen klein hacken. Die Rouladen mit Salz, Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Die Schinkenscheiben auf das Fleisch legen. Mascarpone darauf verteilen und die getrockneten Pflaumen auf dem Fleisch verteilen. Die Nadeln von den Rosmarinzwiegen und den Thymian darauf streuen.

Die Rouladen nun einrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln schälen und klein hacken und mit in die Pfanne geben. Ebenso die restlichen Kräuter kurz mit anbraten.

Den Bräter bereit stellen und schon einmal das Suppengrün auf dem Boden verteilen. Rouladen aus der Pfanne nehmen und in den Bräter legen. Das Tomatenmark und den Wein in die heiße Pfanne geben, mit Brühe ablöschen und kurz aufkochen.



MONTENAUER RINDERROULADE MIT KARTOFFELSTAMPF



Zubereitungszeit: ca. 180 min



Schwierigkeit: mittel

ZUBEREITUNG

Den Bratenansatz aus der Pfanne über die Rouladen geben und dies mit dem Deckel für ca. 2,5 Stunden bei 200 Grad in den Ofen geben. Umso länger sie schmoren, desto zarter werden sie.

Während die Rouladen schmoren, kann der Kartoffelstampf vorbereitet werden. Die geschälten Kartoffeln in einen Topf geben und mit kaltem Salzwasser auffüllen bis sie ca. 1 cm bedeckt sind. Das Wasser erst einmal zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze die Kartoffeln ca. 20 Minuten garkochen. Am besten machst Du einen Gabel-Test ob sie weich sind.

Kartoffeln abschütten, sobald diese gar sind. Dann gibst du die Milch, die Butter, das Salz, den Pfeffer und den Muskat zu den Kartoffeln. (Muskatnuss kannst du nach belieben variieren)

Alles gut durchstampfen und warm halten.

Zuletzt die fertigen Rouladen aus dem Bräter nehmen und mit dem Kartoffelstampf servieren. Für de Soße kannst du den Ansatz aus dem Topf pürieren, sieben und noch zusätzlich abschmecken.

Lecker!