

RINDERROULADEN AUS DEM DUTCH OVEN



6 Scheiben Rinderrouladen
ca. 400g fetten Speck gewürfelt
2 Zwiebeln in Scheiben
12 Scheiben Schwarzwälder Schinken
3 Gewürzgurken in Scheiben
(mittel)scharfen Senf
Salz
Pfeffer
1 Flasche trockenen Rotwein
1 Liter Brühe

Als erstes kommen die Kohlen in den Anzündkamin (AZK) um ordentlich durchzuglühen. Ich empfehle euch ca. 15 Stück vorzubereiten.

Der Dutch Oven will ebenfalls vorbereitet werden. Hierzu nehmt ihr den fetten Speck, schneidet die Schwarte ab und reibt damit einmal ordentlich den DO (Dutch Oven) von innen ein.

In der Zwischenzeit könnt ihr in Ruhe die Rouladen füllen.

Legt hierzu eine Roulade vor euch hin und bestreicht sie mit Senf, darauf legt ihr 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken. Dann die Zwiebeln, Gurken und Speckwürfel drauf und zu letzt leicht salzen und ordentlich pfeffern. Ich habe in diesem Fall die 9 Pfeffer Synphonie von Ankerkraut verwendet. Passt nur mit dem Salz auf! Ich nehme bewusst den Schwarzwälder, da der Räuchergeschmack schön in das Fleisch übergeht, allerdings kann er auch ziemlich salzig sein, so dass zu viel zusätzliches Salz einfach nicht schmecken würde.

Wenn die Rouladen ordentlich gefüllt sind, rollt ihr sie auf und verschließt sie so wie es euch am liebsten ist. Es gibt Nadeln, Klammern, Kordel und, wie in diesem Fall, Zahnstocher.

Die Kohlen sollten nun durchgeglüht sein, so dass ihr sie erstmal alle unter dem DO plaziert. Wenn der Topf dadurch ordentlich heiss wird, lasst ihr den gewürfelten restlichen Speck im Dopf aus.

Nun plaziert ihr die Rouladen im Dopf und bratet sie von allen Seiten scharf an.

Nun könnt ihr, wenn ihr noch Zwiebeln über habt, diese mit in den Dopf packen, die halbe Flasche Rotwein und 1/2 Liter Brühe zugeben. Deckel drauf und von den Kohlen lasst ihr 5 unter dem Dopf und packt die restlichen 10 oben drauf. Insgesamt solltet ihr die Rouladen jetzt gute 2 Stunden schmoren lassen. Allerdings solltet ihr regelmäßig mal reinschauen und sehen ob genug Flüssigkeit drin ist. Gegebenenfalls füllt ihr Rotwein und Brühe nach...

Nach ca. 2 Stunden sind die Jungs dann fertig und können rausgenommen werden. Im Idealfall braucht ihr nun nur noch einen Pürrierstab in den Dopf halten und habt eine perfekte Sauce. Sollte sie zu dick sein, verdünnt sie mit ein wenig Wasser, sollte sie zu dünn sein, dann kann man sie ein wenig binden.