

Rezepte vom Rind

Gefüllte Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen

4-6 Rinderrouladen vom Metzger schneiden lassen
4-6 Scheiben Dörrfleisch
2-3 Scheiben Dörrfleisch, klein gewürfelt
2-3 Zwiebeln in dünnen Scheiben
4-5 Gewürzgurken in dünnen Scheiben
Salz, Pfeffer, Senf
3 El Öl
je 250 ml Wasser/Rotwein
2 El Tomatenmark
evt. Soßenbinder
Küchengarnt oder Zahnstocher

Zubereitung

Rouladen ausbreiten und würzen, mit Senf besteichen, das Dörrfleisch, die Hälfte der Zwiebel- und Gurkenscheiben sowie das Dörrfleisch darauf verteilen, dabei darauf achten, dass die Ränder ausgespart werden.

Rouladen aufrollen und wahlweise mit Küchengarnt oder Zahnstocher verschließen und außen würzen.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten.

Die restlichen Zwiebel- und Gurkenscheiben und das gewürfelte Dörrfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten.

Anschließend mit dem Wasser und dem Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer und Tomatenmark würzen.

Die Rouladen bei geringer Hitze 90 min schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit abschmecken und nach Belieben eindicken.

Als Beilage empfehlen wir Bandnudeln oder Spätzle
und wünschen einen guten Appetit!

Tafelspitz mit Apfelmeerrettich

Zutaten für 4 Personen

1 kg Tafelspitz
1-2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
3-4 Äpfel
60-75 g frischen Meerrettich, wahlweise auch im Glas
600 gr Kartoffeln, festkochend - in Würfel
300 gr Karotten - in Würfel
400 gr Lauch - in Ringe
1 Lorbeerblatt, 2-3 Gewürznelken
1 Glas Apfelsaft, 2 EL Zitronensaft
2-3 EL Zucker
Salz, Pfeffer, Pfefferkörner

Zubereitung

1,5 - 2 Liter Wasser in einem großen Kochtopf zum Kochen bringen,
Die Zwiebeln schälen, einritzen und mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken,
zusammen mit etwas Salz, Pfefferkörner und dem Suppengrün
in den Kochtopf geben und kurz aufkochen.

Den Tafelspitz dazugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt
etwa 2 Stunden simmernd (= leicht köchelnd) garziehen lassen.
Backofen vorheizen zum Warmhalten.

Apfelmeerrettich vorbereiten

In der Zwischenzeit Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen,
würfeln und mit Zitronensaft, Apfelsaft und Zucker zu einem Mus köcheln.
Frischen Meerrettich schälen und reiben und zu 2/3 zum Apfelmus geben.

Den fertigen Tafelspitz aus der Brühe nehmen und im Backofen warmstellen.
Die Brühe abseihen und zusammen mit dem vorbereiteten Gemüse und den Kartoffeln
erneut für 15-20 min kochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse,
den Kartoffeln, etwas Bouillon und dem Apfelmeerrettich auf einem Teller anrichten,
je nach Geschmack mit geriebenem Meerrettich bestreuen.

Guten Appetit!

