

Rindsrouladen „Wald & Wiese“

Deftig gefüllt & wild veredelt

Einleitung: Schließ die Augen und stell dir den Duft eines Sonntagsbratens vor, der langsam durch das Haus zieht. Wir nehmen den absoluten Klassiker – die Rindsroulade – und verpassen ihr ein aromatisches Upgrade, das es in sich hat. Das Geheimnis liegt im Inneren: Die Zwiebeln karamellisieren wir vorab mit dem „No 26 Schwein im Rausch“, was durch Kümmel, Majoran und Senfmehl eine unglaublich herzhafte Basis schafft. Doch der eigentliche Clou wartet in der dunklen, glänzenden Sauce: Das „No 17 Wildgewürz“ bringt mit Wacholder und Thymian eine waldige Tiefe hinein, die das Rindfleisch perfekt umspielt. Das Fleisch wird so zart, dass es fast von allein zerfällt – ein Gedicht!

ZUTATEN

Fleisch & Füllung

- 4 große Rinderrouladen (vom Metzger dünn geschnitten)
- 3–4 Zwiebeln (gewürfelt)
- 1 EL Butter (zum Dünsten der Zwiebeln)
- 1–2 TL „No 26 Schwein im Rausch“ (FeinSte Rubs)
- 8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- 4 Gewürzgurken
- 4 TL Mittelscharfer Senf
- Etwas „Village Salt / Flor de Sal“ (FeinSte Rubs)
- Etwas schwarzer gemahlener Pfeffer (FeinSte Rubs)

Für die Sauce & zum Schmoren

- 1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch), grob gewürfelt
- 2 EL Butterschmalz (zum Anbraten)
- 200 ml kräftiger Rotwein (trocken)
- 400 ml Rinderfond
- 1–2 TL „No 17 Wildgewürz“ (FeinSte Rubs)
- Evtl. etwas Speisestärke oder kalte Butter zum Binden

ZUBEREITUNG

1. Das Herzstück vorbereiten (Die Füllung):

Erhitze die Butter in einer Pfanne und dünste die Zwiebelwürfel darin glasig an. Jetzt kommt der erste Aromakick: Gib 1–2 TL „No 26 Schwein im Rausch“ hinzu. Der enthaltene Kümmel und Majoran entfalten durch die Wärme sofort ihren Duft. Lass die Zwiebelmischung kurz abkühlen – das ist unsere Geheimwaffe für die Füllung.

2. Die Basis schaffen:

Breite die Rinderrouladen auf deiner Arbeitsfläche aus und tupfe sie trocken. Würze das Fleisch nun direkt – und zwar bevor der Senf ins Spiel kommt – mit einer Prise „Flor de Sal“ und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer von FeinSte Rubs. Das sorgt dafür, dass das Fleisch selbst würzig bleibt und nicht nur die Füllung schmeckt.

3. Wickeln & Rollen:

Bestreiche jede Roulade mit einem Teelöffel Senf. Belege sie mit je zwei Scheiben Speck und einer Gurke (oder Gurkenspalten). Verteile nun deine genialen „Schwein im Rausch“-Zwiebeln darauf. Klappe die Seiten leicht ein, roll das Fleisch straff auf und fixiere es mit Rouladennadeln oder Küchengarn.

4. Röstaromen sammeln:

Erhitze das Butterschmalz in einem Bräter. Brate die Rouladen von allen Seiten scharf an, bis sie eine wunderschöne, dunkelbraune Farbe haben. Nimm das Fleisch kurz heraus und röste das Suppengrün im selben Fett kräftig an.

5. Das Finale im Topf:

Lösche das Gemüse mit dem Rotwein ab und lass ihn kurz einkochen, um den Bratensatz zu lösen. Gieße den Rinderfond an und leg die Rouladen zurück in den Sud.

Jetzt kommt der „wilde“ Twist: Rühre das „No 17 Wildgewürz“ in die Sauce ein. Die Wacholder- und Lorbeernoten harmonisieren fantastisch mit dem dunklen Schmorfond. Deckel drauf und bei kleiner Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden sanft schmoren lassen, bis das Fleisch butterweich ist.

6. **Vollendung:**

Nimm die Rouladen heraus, entferne das Garn/die Nadeln. Püriere die Sauce für mehr Bindung (oder siebe sie durch und binde sie klassisch mit Stärke/kalter Butter). Schmecke final ab – meist braucht es dank der Rubs kaum noch Salz.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Serviere diese Aromenbomben am besten ganz klassisch mit Rotkohl und Kartoffelklößen – so fängst du die herrliche Sauce mit der wilden Note perfekt auf. **Guten Appetit!**