

Thüringer Klöße mit Rinderrollade

Komponenten Rinderscrollade

4 Rinderrouladen
100 g geräucherter Speck
100 g Zwiebeln
2 Gewürzgurken
100 g Karotten
100 g Sellerie
300 ml Rinderbrühe
150 ml Rotwein

100 g saure Sahne
1 TL Tomatenmark
2 EL Butterschmalz

Pfeffer aus der Mühle
Salz
Senf

Werkzeuge

Rouladennadeln
Kochtopf für die Roulade
Messer
Brettchen
Fleischklopfer
Pürierstab



3 h



4 Personen



schwer

Anleitung

Für die Rouladenfüllung die Gewürzgurken vierteln, den geräucherten Speck und die Zwiebeln trimmen.

Die Rinderrouladen etwas flach klopfen, beidseitig mit Pfeffer und Salz upgraden und einseitig mit Senf bestreichen. Gehackte Zwiebeln, Gurken sowie den Speck auf die breitere Seite der Rouladen laden und die Längsseiten darüberklappen. Die Roulade bis zum Ende straff herunterscrollen.

Rouladen-Nadeln vom Workspace ausschneiden und in die Rouladen zur Stabilisation einfügen.

Karotten, Sellerie und Zwiebeln klein hacken und beiseite stellen. In einem Kochtopf die Rinderrouladen in Butterschmalz von allen Seiten braun konvertieren. Anschließend das Gemüse abrufen, andünsten und mit Tomatenmark upgraden. Alles mit Rotwein und etwas Brühe ablöschen und einen Schmor-Prozess durchführen.

Hitze herunterfahren und mit geschlossenem Deckel die Rouladen 1 ½ bis 2 Stunden vor sich hin köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit immer mal wieder den Garprozess monitoren und schauen, ob sie schon zart sind.

Tipp: Während des Garprozesses können die Klöße und das Rotkraut vorbereitet werden.

Wenn die Rouladen zart genug sind, diese von der Soße auf einen Teller verschieben und warmstellen. Die Nadeln entfernen. Die Soße mit einem Pürierstab in eine homogene Flüssigkeit umwandeln, abschmecken und mit saurer Sahne aufrüsten. Die Rinderroulade wieder in die Soße verschieben. Zugang zu den Rouladen nach Upload der Klöße herstellen.

Komponenten Klöße

2 kg rohe geschälte Kartoffeln
2 Brötchen
50 g Butter
etwas Salz

Add-on

Petersilie

Werkzeuge

Kartoffelschäler, Kartoffelreibe, Kartoffelstampfer, Kloßsack, Schüssel, Quirl, Kochtopf, Kloßkelle

Anleitung

Brötchen in kleine Würfel splitten und Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brötchenwürfel über die Butter in der Pfanne surfen lassen, bis sie goldgelb sind. Dann beiseite stellen.

$\frac{2}{3}$ der Kartoffeln in lauwarmes Wasser reiben und in einer Kartoffelpresse oder einem Kloßsack vollständig trocken pressen. Die Flüssigkeit in eine Schale laufen lassen. – So kann sich die Kartoffelstärke am Boden absetzen.

Die restlichen Kartoffeln ($\frac{1}{3}$) mit kaltem Wasser und Salz aufsetzen und weichkochen. Dann mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln mit dem Kochwasser zu einem dickflüssigen Brei konvertieren. Den fertigen Brei stark zum Kochen bringen. Dann die geriebenen Kartoffeln aus der Presse nehmen und mit der Kartoffelstärke und etwas Salz in einer Schüssel per Hand verknüpfen. Die Masse mit dem sprudelnd kochenden Brei in drei Absätzen überbrühen und mit einem Holzquirl mergen, sodass sich aus der Masse ein glatter Teig entwickelt.

Die Hände anfeuchten, aus der Masse Klöße konfigurieren und die gerösteten Brötchenwürfel integrieren. Anschließend die Klöße in die Entwicklungsumgebung aus kochendem Wasser geben, die Herdplatte etwas herunterfahren und die Klöße 10 Minuten im heißen Wasser updaten (nicht kochen).

Danach die Klöße mit Petersilie upgraden, Roulade anrichten und nach Belieben mit Rotkraut bereitstellen.

Komponenten Rotkraut

1 Kopf Rotkohl
1 Apfel
30 g Mehl
40 g Butter
1 Prise gemahlene Nelken
Salz & Pfeffer
Zucker

Add-on

1 Spritzer Zitrone

Werkzeuge

Kochlöffel
Kochtopf
Brettchen
Messer
Zitronenpresse
Schneebeesen

Anleitung

Rotkohl und Apfel klein hacken, mit Wasser aufsetzen und etwas Salz sowie Pfeffer, Zucker und Nelke einfügen. Das Ganze weichkochen lassen.

Für eine Mehlschwitze die Butter bei schwacher Hitze in einem zweiten Topf zerlassen. Dann das Mehl in den Topf geben und alles gut mit einem Schneebeesen mergen. Anschließend das Rotkraut implementieren und noch einmal aufkochen lassen.

Zum Schluss das Rotkraut mit einem Spritzer Zitrone upgraden.

Tip: Am Vortag zubereiten, dann zieht es noch einmal schön durch. Nach dem zweiten Aufkochen schmeckt es noch besser.

