

Rinderrouladen mit gebratener Polenta und Rotkohl

Zutaten für die Rouladen (für 4 Personen):

- 4 Rinderrouladen
- 50 g Rinderschinken
- 2 Zwiebeln
- 2 Scheiben Landbrot
- 4 Gewürzgurken
- Senf
- Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- etwas Mehl
- zum Anbraten: Rindertalg
- 1 l Gemüsebrühe

Für die Füllung Rinderschinken, Zwiebeln, Gewürzgurken und Brot klein schneiden, in Fett andünsten und abkühlen lassen.

Die Rinderrouladen trocken tupfen, ausbreiten und dünn mit Senf und Tomatenmark bestreichen, salzen und pfeffern. Die Füllung darauf geben, von den Längsseiten etwas einschlagen, dann einrollen und mit Rouladen-Nadeln oder Klammern zusammenstecken. Anschließend in Mehl wenden, dadurch werden sie beim Anbraten schön braun.

Rindertalg in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum darin anbraten. Herausnehmen und in einen Schmortopf oder in eine Auflaufform mit Deckel geben und soviel Brühe dazu gießen, dass sie zu zwei Drittel bedeckt sind. Auf kleiner Flamme auf dem Herd oder bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) im Ofen schmoren. Ab und zu nach Bedarf etwas Flüssigkeit dazugeben. Nach 1,5 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind. Dazu mit einem Küchenmesser hineinstechen. Geht das leicht, sind sie durch.

Die fertigen Rouladen vorsichtig aus dem Topf heben und warm stellen. Die Soße pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte sie zu dünn sein, mit etwas Mehl binden.

Zutaten für den Rotkohl:

- 1 kg Rotkohl
- 3 Äpfel
- 40 g Schmalz
- 3 EL Johannisbeer-Gelee
- 1 Schuss Essig
- 1 Zwiebel
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Zimt
- etwas Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer

Den Kohl putzen, den Strunk entfernen und die Blätter grob hobeln. Äpfel putzen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schmalz in einem Kochtopf erhitzen und das Gelee darin karamellisieren. Das Kraut dazugeben und anschwitzen. 1 Schuss Essig hinzufügen, um die Farbe zu erhalten. Die Zwiebel schälen, mit den Nelken spicken und mit den anderen Gewürzen dazugeben. Mit wenig Fleischbrühe auffüllen und 30-45 Minuten unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen, bis das Kraut weich ist. Mit Essig, Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Johannisbeer-Gelee

abschmecken.

Tipp: Das Kraut am besten am Vortag zubereiten und später aufwärmen, erst dann entfaltet es sein volles Aroma.

Zutaten für die Polenta:

- 300 ml Milch
- 250 ml Gemüsebrühe
- 130 g Polenta
- 100 g Parmesan
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zuerst den Parmesan fein reiben. Dann die Milch zusammen mit der Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Polenta unter ständigem Rühren rieselnd einfüllen. Unbedingt gut durchrühren, sonst gibt es Klümpchen. Den quellenden Brei bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren 10 bis 15 Minuten garen. Dann den geriebenen Käse sorgfältig unterrühren.

Zum Schluss die Butter und etwas Pfeffer dazugeben. Wer salzen möchte, sollte erst probieren, denn der Käse und die Brühe sind schon ziemlich salzig. Die Polenta auf ein Blech streichen und erkalten lassen. Anschließend mit Plätzchenausstechern weihnachtliche Motive ausstechen und die Plätzchen in einer Pfanne in Butter oder Öl goldbraun braten.

Sendetermin: 09.12.2024

Koch/Köchin: Anja Pötting

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen