



RINDSROULADEN MIT ROTKRAUT UND HERZOGINKARTOFFELN ODER CREMIGEM PÜREE

Für die Rouladen:

6 Rouladen vom Rind
2 Karotten
2 Zwiebeln
18-20 Blatt Schinken (ich verwende Hühnerbrust)
10-12 Cornichons/Gewürzgurken (ca. 140 g)
Salz, Pfeffer, Senf

Für die Sauce:

300 g Knollensellerie
1 Pastinake
3 Karotten
3 Zwiebeln
4-5 Knoblauchzehen
4-5 Lorbeerblätter
1 EL Balsamicoessig dunkel
1 EL Tomatenmark
1 geh. EL Mehl
1 TL Pfefferkörner
1 TL Paprikapulver süß
1 TL Paprikapulver geräuchert
1-1,5 l Rindsbouillon

Optional:

1 TL Wacholderbeeren
1 TL Senfkörner
Petersilie und Liebstöckel (Maggikraut)

Zum Andicken:

3-4 geh. TL Speisestärke
ca. 50-80 ml kaltes Wasser

Für das Rotkraut:

1 Rotkohl (ca. 1-1,5 kg)
1 größerer Apfel
2 Zwiebeln
150 ml Brühe
150 ml Apfelsaft
2-3 EL Zucker
6 EL Balsamicoessig hell

Gewürze (optional):

2-3 Gewürznelken
1 Zimtstange
2-3 Lorbeerblätter
2-3 Pimentkörner
2 Stück Sternanis
½ TL Wacholderbeeren
1 Msp. Muskatnuss

Salz, Pfeffer
70 g Butter
2 EL Preiselbeerkompott/Marmelade

Für das cremige Püree:

1 kg geschälte und gewaschene Kartoffeln (mehlig)
200 ml heiße Milch
120 g weiche Butter

Herzoginkartoffeln:

2 Eigelbe

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
Schuss Sahne





RINDSROULADEN MIT ROTKRAUT UND HERZOGINKARTOFFELN ODER CREMIGEM PÜREE

Zubereitung Rouladen:

- 1) Bereitet zunächst das Gemüse für die Füllung vor. Dafür schält und wäscht ihr die Karotten, halbiert sie und schneidet sie in dünne Scheiben. Die sauren Gurken werden in dünne Streifen geschnitten und die Zwiebeln geschält, halbiert und in Ringe geschnitten.
- 2) Die Rouladen werden von beiden Seiten gesalzen und gepfeffert. Auf der einen Seite, auf welche die Füllung kommt, gebt ihr 2 TL Senf und verstreicht diesen.
- 3) Auf die Rouladen legt ihr nun Schinken, Zwiebeln, Karottenscheiben und Gurkenstreifen. Klappt die Seiten zur Mitte hin um und rollt die Rouladen straff auf. Befestigt die Enden mit einer Rouladennadel oder Küchengarn, das ihr um die Rouladen wickelt, wie bei einem Geschenk. Stellt die Rouladen kühl während ihr das Gemüse für die Sauce zubereitet.
- 4) Dafür schält ihr die Karotten, die Pastinake, den Knollensellerie und die Zwiebeln und schneidet sie in Würfel. Die Knoblauchzehen gebe ich in einen Multizerkleinerer oder durch die Knoblauchpresse.
- 5) Bereitet einen Bräter mit ca. 6 l Fassungsvermögen oder mehr vor. Ich verwende einen Gänsebräter, weil ich so viel Platz habe für die Rouladen.
- 6) Erhitzt den Bräter samt Öl oder Butterschmalz und bratet darin die Rouladen von beiden Seiten an. Nehmt sie heraus und stellt sie zur Seite.
- 7) Fügt falls notwendig noch Fett hinzu und bratet die Zwiebelwürfel an. Es folgen die Karotten,- Pastinaken,- und Selleriewürfel die mitangedünstet werden.
- 8) Fügt das Tomatenmark und Paprikapulver hinzu und anschließend auch das Mehl. Jetzt wird die Brühe portionsweise dazugegeben.
- 9) Zum Schluss folgen noch die Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Senfkörner und der Balsamicoessig. Ich gebe immer auch eine Hand voll Liebstöckel und Petersilie dazu. Gebt die Rouladen hinein und gießt sie mit ca. 500 ml Wasser oder Brühe auf bis sie fast vollständig bedeckt sind. Gebt einen Deckel auf den Bräter und kocht die Rouladen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad O/U Hitze ca. 1,5-2 Stunden.

Zubereitung Rotkraut:

- 10) In der Zwischenzeit bereitet ihr das Rotkraut zu. Entfernt die äußeren Blätter vom Rotkohl, halbiert ihn, entfernt den Strunk und schneidet ihn in feine Streifen.
- 11) Schält und schneidet den Apfel in kleine Würfel. Dasselbe macht ihr mit der Zwiebel.
- 12) Die Gewürze, außer Lorbeerblätter und Zimtstange, gebt ihr am besten in ein Teesieb. So müsst ihr sie später nicht suchen und herausfischen.
- 13) In einem großen Topf erhitzt ihr Butterschmalz oder Öl und bratet darin die Zwiebeln an. Fügt die Apfelwürfel und den Zucker hinzu. Dünstet sie 1-2 min lang mit.
- 14) Gebt nun portionsweise den Rotkohl dazu und rührt dazwischen immer wieder um. Fügt Apfelsaft, Brühe, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Zimtstange und Essig hinzu. Drückt das Teesieb in die Mitte des Krautes, gebt einen Deckel drauf und kocht das Kraut auf niedriger Hitze (bei mir Stufe 2-3 von 9) ca. 1 Stunde lang.
- 15) Nach der Garzeit entfernt ihr das Teesieb, Lorbeerblätter und Zimtstange. Fügt Salz und Butter hinzu und lasst sie unter Rühren schmelzen. Zum Schluss noch meine Lieblingszutat – Preiselbeermarmelade.
- 16) Nehmt das Kraut von der Kochstelle, gebt einen Deckel drauf und fahrt fort mit den Kartoffeln.



RINDSROULADEN MIT ROTKRAUT UND HERZOGINKARTOFFELN ODER CREMIGEM PÜREE

Zubereitung Püree oder Herzoginkartoffeln:

17) Schält und wäscht die Kartoffeln und viertelt sie. Kocht sie in reichlich Salzwasser (dieses sollte die Kartoffeln bedecken) ca. 20-30 min lang bis sie gar sind.

18) Danach gießt ihr das Wasser ab und gebt die weiche Butter und die heiße Milch dazu. Rührt ein wenig bis sich die Butter aufgelöst hat. Dann wird gestampft bis keine größeren Stückchen sichtbar sind. Falls ihr Püree macht, seid ihr schon fertig.

19) Um Herzoginkartoffeln zu machen rührt ihr in das Püree noch die Eigelbe ein, lasst es ein wenig auskühlen, füllt es in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Rosentülle um und spritzt auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Rosetten.

20) Diese bestreicht ihr vorsichtig mit einem verquirlten Eigelb oder einer Mischung aus Eigelb und einem Schuss Sahne. Backt sie bei 190 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min bis sie die gewünschte Bräunung erhalten haben.

Sauce Fertigstellung:

21) Nehmt die Rouladen aus dem Ofen und hebt sie aus dem Sud heraus auf einen Teller. Deckt sie ab damit sie nicht allzu sehr austrocknen.

22) Gebt den Sud durch ein Sieb und fangt das Gemüse auf. Die Flüssigkeit kommt in einen Topf und wird aufgekocht und anschließend ohne Deckel ca. 30 min lang um ca. 1/3 einreduziert.

23) Danach vermischt ihr die Speisestärke mit dem Wasser und fügt sie unter Rühren zur Sauce hinzu. Je nachdem wie dickflüssig sie sein soll, wiederholt ihr den Vorgang.

24) Zum Schluss noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und die Rouladen zurück in die Sauce geben. Sollten sie außen etwas trocken geworden sein, werden sie in der Sauce wieder weicher.

25) Vor dem Servieren solltet ihr Nadeln und Küchengarn entfernen und die Teller nicht allzu sehr beladen – sieht fürs Auge schöner aus. Guten Appetit meine Lieben!

Tipps:

*Das Kraut lässt sich super am Vortag zubereiten. Einen Tag später schmeckt es sogar noch intensiver. Es lässt sich am Herd leicht aufwärmen und ihr spart euch einen Arbeitsschritt.

*Wer es sich am Tag des Festes noch leichter machen will und sich stattdessen lieber ums Dessert kümmert, kann die Rouladen auch schon am Tag vorher zubereiten. Erwärmt sie einfach langsam, zusammen mit der Sauce, bei mittlerer Hitze.



PUNJENE GOVEĐE ROLADE SA CRVENIM KUPUSOM I VOJVOTKINJINIM KROMPIRIĆIMA ILI KREMASTIM PIRE KROMPIROM

Za goveđe rolade:

6 tankih i velikih goveđih šnicli
2 mrkve
2 glavice crvenog luka
18-20 listova šunke (ja koristim šunku od pilećih prsa ili pureću)
10-12 kiselih krastavaca (ca. 140 g)
so, biber, senf

Za umak:

300 g korijena celera
1 pastirjak
3 mrkve
3 glavice crvenog luka
4-5 čehni bijelog luka
4-5 lovorovih listova
1 kašika crnog balsamico sirćeta
1 kašika koncentrata od paradajza
1 vrhom puna kašika brašna
1 kašika bibera u zrnju
1 kašika slatke crvene mljevene paprike
1 kašika dimljene crvene mljevene paprike
1-1,5 l goveđeg temeljca

Opcionalno:

1 kašika borovice/klekovih bobica
1 kašika smeđih sjemenki gorušice
peršun i ljupčac (maggi biljka)

Za zgušnjavanje sosa:

3-4 kašikice gustina
ca. 50-80 ml hladne vode

Za crveni kupus:

1 crveni kupus (ca. 1-1,5 kg)
1 veća jabuka
2 glavice crvenog luka
150 ml povrtnog temeljca
150 ml soka od jabuke
2-3 kašike šećera
6 kašika bijelog balsamico sirćeta

Začini (opcionalno):

2-3 karanfila/klinčića
1 cimetni štapić
2-3 lovorova lista
2-3 zrna pimenta
2 komadića zvjezdastog anisa
½ kašikice borovice/klekovih bobica
na vrh noža muškato oraščića

so, biber
70 g maslaca
2 kašike marmelade od ribizli

Za kremasti pire krompir:

1 kg oguljenog i opranog krompira („brašnasta“ vrsta)
200 ml vrelog mlijeka
120 g mekanog maslaca

Za vojvotkinjine krompiriće:

2 žumanjka

Za premazivanje:

1 žumanjak
malo slatkog vrhnja





PUNJENE GOVEĐE ROLADE SA CRVENIM KUPUSOM I VOJVOTKINJINIM KROMPIRIĆIMA ILI KREMASTIM PIRE KROMPIROM

Priprema rolada:

- 1) Prvo pripremite povrće za punjenje. Ogulite i operite mrkvu, prepolovite je i izrežite na tanke trakice. Kisele krastavce također izrežite na trake a crveni luk ogulite, prepolovite i narežite na tanke kolutove.
- 2) Šnicle za rolade sa obe strane začinite solju i biberom a stranu na koju ćete stavljati punjenje premažite sa 2 kašikice senfa.
- 3) Na meso stavite šunku, luk, mrkvu i kisele krastavce. Preklopite strane malo prema sredini kako vam punjenje prilikom kuhanja nebi izašlo i čvrsto ih zarolajte. Vežite ih kulinarskim iglama ili špagom. Rolnice stavite u frižider dok pripremate povrće za umak.
- 4) Ogulite mrkvu, pastrnjak, celer i crveni luk i izrežite ih na kocke. Bijeli luk protisnite kroz presu ili usitnite u multipraktiku.
- 5) Pripremite šerpu za pečenje sa barem 6 l volumena ili čak više. Ja koristim šerpu za guske/patke koja mi pruža dovoljno mjesta za rolnice.
- 6) U šerpi zagrijte ulje ili mast i popržite rolade sa svih strana. Izvadite ih i stavite na stranu do daljnje upotrebe.
- 7) Ako je potrebno, dodajte još masti ili ulja pa popržite luk, zatim kocke mrkve, celera i pastrnjaka i dinstajte sve skupa nekoliko min.
- 8) Umiješajte koncentrat od paradajza, mljevenu papriku i brašno. Zatim postepeno zalijevajte temeljcem.
- 9) Na kraju dodajte lovorov list, zrna bibera i borovice, sjemenke gorušice i sirće. Ja uvijek dodajem i jednu šaku peršuna i ljupčca. Vratite rolade unutra pa zalijte sa još oko 500 ml vode ili temeljca dok ih skoro potpuno ne prekrije. Stavite poklopac i dinstajte ih u zagrijanoj rerni na 160 stepeni gornji/donji grijači oko 1,5-2 h.

Priprema crvenog kupusa:

- 10) U međuvremenu pripremite crveni kupus. Odstranite mu vanjske listove, prepolovite ga, izvadite korijen pa ga narežite na tanke trake.
- 11) Ogulite i izrežite jabuku na sitne kockice. Isto učinite i sa crvenim lukom.
- 12) Začine, osim lovorovog lista i cimetnog štapića, stavite u sito za čaj. Tako ih kasnije nećete morati „ganjati“ i tražiti po gotovom kupusu.
- 13) U velikom loncu zagrijte ulje ili mast pa popržite kockice luka. Dodajte kockice jabuke i šećer. Dinstajte sve skupa minut-dva.
- 14) Postepeno dodajte kupus i svako malo promiješajte. Dodajte sok od jabuke, temeljac, muškati oraščić, lovorov list, cimetni štapić i sirće. U sredinu kupusa utisnite sito za čaj, stavite poklopac i dinstajte kupus na na blagoj vatri (kod mene 2. ili 3. stepen od 9) oko sat vremena.
- 15) Nakon dinstanja, izvadite sito, štapić i lovorov list. Dodajte so i maslac i miješajte dok se ne otopi. Na kraju dodajte moj tajni sastojak a to je marmelada od ribizli.
- 16) Lonac maknite s vatre, stavite poklopac i pobrinite se o krompiru.



PUNJENE GOVEĐE ROLADE SA CRVENIM KUPUSOM I VOJVOTKINJINIM KROMPIRIĆIMA ILI KREMASTIM PIRE KROMPIROM

Priprema pirea ili vojvotkinjinih krompirića:

17) Ogulite i operite krompir i izrežite na četvrtine. Kuhajte ga u slanoj vodi (treba da prekriva krompir) oko 20-30 min dok ne omekša. Gotov je kad ga probodete nožem ili viljuškom a on lako spadne.

18) Krompir ocijedite pa mu dodajte mekani maslac i vrelo mlijeko. Miješajte malo dok se maslac ne otopi a zatim počnite da ga gniječite dok se ne stvori kremasti pire bez većih komadića. Ako ste se odlučili za pire krompir kao prilog, već ste ga pripremili.

19) Za pripremu vojvotkinjinih krompirića potrebno vam je samo da u pire krompir umiješate žumanjke. Zatim smjesu ostavite da se malo ohladi pa je prebacite u špric kesice sa zvjezdastim ili ružičastim nastavkom i špricajte male „ružice“ na pleh obložen pek papirom.

20) Oprezno ih premažite umućenim žumanjcem ili žumanjcem koje ste pomiješali sa malkice slatkog vrhnja. Pecite ih na 190 stepeni gornji/donji grijači 20-25 min dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Priprema umaka:

21) Rolade izvadite iz rerne i iz šerpe. Prebacite ih u jednu posudu i prekrijte prozirnou ili alu folijom kako se nebi previše isušile.

22) Supu u kojoj su se rolade kuhale procijedite i ostavite samo tekućinu koju prebacite u šerpu i zagrijete na šporetu. Kuhajte je oko 30 min dok se ne smanji za barem jednu trećinu.

23) Potom pomiješajte vodu i gustin i miješajući dodajte u umak. Zavisno od toga koju gustoću volite, ponovite postupak tj. pripremite još jednu mješavinu gustina i vode.

24) Na kraju začinite solju i biberom i vratite rolade u umak. Ako su se na površini osušile, ne brinite, u umaku će opet omekšati.

25) Prije serviranja odstranite igle ili špaga kojima ste ih vezali. Pripazite da tanjire ne „pretovarite“ hranom. Manje količine su ljepše za oko. Prijatno dragi moji!

Savjeti:

*Kupus možete i dan prije pripremiti jer je drugog dana još intenzivnijeg ukusa a lako se da zagrijati. Tako ćete uštediti jedan korak u pripremi, pogotovo kad gosti dolaze i imate dosta drugih obaveza.

*Ako želite da sebi dodatno olakšate i da se npr. koncentrišete na desert, pripremite i rolade dan prije. Jednostavno ih na srednjoj vatri skupa sa umakom polako zagrijte.