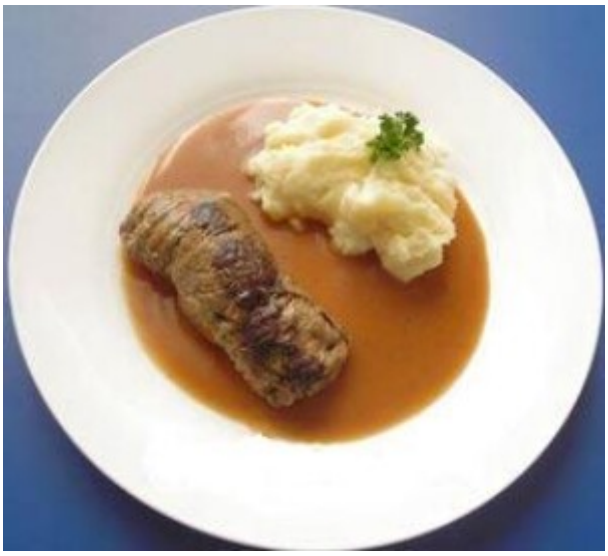
Rindsroulade in Rotweinpreiselbeersauce mit Erdäpfelpüree

Kategorien:	Fleischgerichte, Gemüse, Kartoffelgerichte, Rindfleisch, Soßen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Rindschnitzel
6 mittelgroße Karotten
12 Scheiben Bauchspeck
1 mittelgroße rote Zwiebel
200 g Sellerie
3 Essiggurkerln
1/8 l Sauerrahm
1/4 l Rotwein
1/2 l Rindsuppe
4 EL Öl
4 EL Preiselbeeren
Dijonsenf
Tomatenmark

Für das Püree:

500 g mehlige Erdäpfel
Milch
Butter
Salz
Pfeffer

Zum Garnieren:

Orangenscheiben und Preiselbeeren

Zubereitung

Schnitzel etwas klopfen, salzen und pfeffern.
Mit Senf einstreichen, Speck auflegen und mit jeweils einer Karotte und den geschnittenen Essiggurkerln einrollen.
Zwiebel, Sellerie und restliche Karotten klein schneiden.
Rindsrouladen in Öl rundum anbraten, danach herausnehmen.
Im Bratenrückstand Zwiebel andünsten.
Sellerie und Karotten dazugeben und ebenfalls andünsten.
Tomatenmark einrühren und mit der Hälfte des Rotweines aufgießen.
Etwas einkochen lassen.
Mit restlichem Wein aufgießen.
Abermals einreduzieren.
Mit Suppe aufgießen und wieder reduzierend einkochen.
Rouladen einlegen und in etwa 1 Stunde weich garen.
Die gegarten Rouladen herausnehmen, Sauerrahm und Preiselbeeren einrühren.
Sauce pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kartoffeln waschen, schälen und vierteln.
Kartoffel zugedeckt in Salzwasser weichkochen.
In der Zwischenzeit Milch und Butter in einem Topf erwärmen.
Die gegarten Kartoffeln abseihen.
In einer Kartoffelpresse noch heiß durchdrücken.
Milch-Buttermischung zugießen, vorerst nur vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit einem Schneebesen glatt rühren, dann endgültig abschmecken.
Rindsrouladen mit Sauce und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit Orangenscheibe und etwas Preiselbeeren garnieren.