



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

4-6 Stk. Elbweiderinderrouladen (je nach Größe)

8 EL Senf

4 Zwiebeln (gewürfelt)

100 g Speck (gewürfelt)

5-6 Gewürzgurken (gewürfelt)

etwas Salz und Pfeffer

1 Bd. Suppengrün

etwas Öl/Fett (zum Anbraten)

500 ml Brühe

14 Elbweiderind-Rouladen

Die Elbweiderinderrouladen kurz abwaschen, trocken tupfen, auslegen und bei Bedarf noch etwas glatt klopfen. Nun die Rouladen mit Senf bestreichen und danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einer Seite (am besten auf der Breiteren) die gewürfelten Zwiebeln, Gewürzgurken und den Speck (gern auch Rinderspeck vom Elbweiderind nehmen) auftragen. Danach die Seiten einklappen, zusammenrollen und mit einer Rouladennadel, Faden oder Zahnstocher feststecken. Falls noch Sachen übrig bleiben, kann man diese gern in der Soße geben und mitgaren lassen.

Das Fett in einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die Rouladen dann von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das klein geschnittene Suppengrün, sowie übrig gebliebene Zwiebeln, Speck und Essiggurken (gern auch etwas Tomatenmark) dazugeben und mit anbraten.

Alles mit einer Brühe oder (wer möchte) Rotwein ablöschen. Hier so viel Flüssigkeit dazu geben, dass die Rouladen gerade bedeckt sind. Alles kurz aufkochen lassen und dann den Herd runterschalten und mit geschlossenem Deckel ca. 1-1,5 Stunden langsam vor sich hin köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit (nach ca. 1 Stunde) immer wieder die Rouladen prüfen, ob sie zart genug sind.

Wenn die Rouladen ausreichend zart sind, diese aus der Flüssigkeit nehmen, die Rouladennadel entfernen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb geben, auf den Ofen stellen und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Die Rouladen wieder in die Soße geben und servieren.



Hereford Elbweiderind
Grätz