

Rouladen (4 Stück) mit Rahmsoße

Zutaten

Rinderrouladen
Streifen Speck
Holzstäbchen
Etwas Fondor
Soßenlebkuchen
1/2 Becker saure Sahne
2 Esslöffel Mehl
Mit Muskatnuss, Salz und Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Am Vortag Rinderrouladen salzen und pfeffern und mit Senf einstreichen. Einen Streifen Speck darauflegen und aufrollen. Mit einem Holzstäbchen feststecken. Fett in einem Topf erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Etwas Fondor drüberstreuen und mit heißem Wasser knapp bedecken. Das Ganze ca. 1 Stunde köcheln lassen

Am nächsten Tag Topf mit Inhalt zum Kochen bringen. Nochmals ca. 1/2 Stunde köcheln lassen. Soßenlebkuchen in etwas Wasser aufweichen, 1/2 Becker saure Sahne (Sauerrahm) und 1 1/2 - 2 Esslöffel Mehl dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren und die Masse unter Rühren in den Rouladen Sud eingießen. Soße sämig einkochen. (Evtl. mit Wasser verdünnen oder mit ein wenig Mehl nachdicken.) Mit Muskatnuss, Salz und Zucker abschmecken.

Statt Rinderrouladen können auch Schweinerouladen verwendet werden. Die Kochzeit verkürzt sich dann und der Geschmack ist ein wenig anders.

Zu Rouladen schmecken Semmelknödel und Blaukraut sehr gut.

Roulades (4 parts) à la crème

Ingrédients

Des tranches de bœuf très

Fine tranches de lard

Des cure-dent

Un peu de fond de veau en poudre

Soßenlebkuchen“(sorte de pain d’épices pour la cuisine)

½ pot de crème liquide

1 ou 2 cuillères à soupe de farine Incorporer ce mélange au jus des roulades et délayer au fouet. Laisser la sauce épaissir à feu doux. (Si il le faut, ajouter de l’eau ou de la farine)

Noix de muscade, du sel, poivre et du sucre

Préparation

La veille, saler poivrer et badigeonner les tranches de bœuf très fines d’un côté. Déposer une fine tranche de lard sur chaque roulade et enrouler. Fixer à l’aide d’un cure-dent.

Faire fondre de la graisse dans une poêle et faire dorer les roulades de tous les côtés.

Saupoudrer avec un peu de fond de veau en poudre et ajouter de l’eau chaude pour recouvrir le tout. Laisser mijoter 1 heure environ.

Le lendemain porter les roulades à ébullition. Laisser mijoter de nouveau ½ heure.

Emietter un „Soßenlebkuchen“(sorte de pain d’épices pour la cuisine) dans un peu d’eau.

Ajouter ½ pot de crème liquide et 1 ou 2 cuillères à soupe de farine. Incorporer ce mélange au jus des roulades et délayer au fouet. Laisser la sauce épaissir à feu doux. (Si il le faut, ajouter de l’eau ou de la farine) Assaisonner avec un peu de noix de muscade, du sel et du sucre.

On peut aussi utiliser des roulades de porc au lieu de bœuf. Le temps de cuisson est alors plus court et le gout légèrement différent.

On accompagne ces roulades de „Semmelknödel“(boules de pains bouillies et persillées) et de chou rouge chaud.