



Rindfleischrollen mit Kalbsbrät an Senfrahmsauce

Ein einfaches, etwas improvisiertes Rezept, das bestimmt noch ausbaufähig ist. Nicht grad à la minute, aber schnell gekocht. Eine Füllung aus Kalbsbrät mit Peperoniwürfelchen gespickt, dazu eine schnelle, leichte Sauce mit Zwiebel, Senf, Bouillon und etwas Rahm.

Zutaten (2 Portionen)

4 dünne Rindsplätzli zum Kurzbraten
ca. 340g (vom Stotzen, runde oder flache Nuss)
250g Kalbsbrät
1/2 rote Peperoni
Salz und Pfeffer

Sauce:

1 kleine Zwiebel
1/2El Senf
1,5dl Hühnerbouillon
0,5dl Weisswein
0,5dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Vorbereiten

Peperoni schälen (Sparschäler) und klein würfeln. Würfelchen in Bratbutter anrösten bis sie leicht braune Kanten zeigen. Zum Kalbsbrät geben und gut vermischen.

Rindsplätzli mit Küchenpapier trocken tupfen und beidseitig nicht zu stark salzen und pfeffern. Die Rindsplätzli mit den Fingern etwas ausziehen und in eine zum Rollen geeignete Form bringen.

Brät an einer Längsseite mit etwas Abstand zum Rand in Form einer Wurst, ca. 1,5 cm dick, auf das Plätzli legen und einrollen.

Zwiebeln für die Sauce fein hacken.

Zubereiten

Mit der Sauce beginnen:

Zwiebeln in Bratbutter andünsten ohne dass sie Farbe annehmen. Mit der Hälfte des Weissweins ablöschen, Senf dazu geben und, gut verrühren und ca. 3-4 Minuten einköcheln lassen. Bouillon dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter köcheln lassen.

Rindfleischrollen:

Derzeit die gefüllten Rollen bei guter Hitze in die Bratpfanne legen. Erst nach ca. 1-2 Minuten zum ersten Mal wenden, damit die Rollen auf der Bratseite Farbe annehmen können. 3-4 mal wenden und weiterbraten. Mit dem Rest des Weissweins ablöschen. Die Herdplatte aufs Minimum zurückstellen, und die Rollen ca. 10 Minuten zugedeckt simmern lassen.

Finish:

Den Saft aus der Bratpfanne zur Sauce giessen. Rahm zur Sauce geben, gut verrühren und eventuell abschmecken. Nur noch kurz köcheln lassen.

Rindfleischrollen anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Als Beilage hab ich Getreidesalat serviert. Etwas unkonventionell zwar, Salat zu einem Fleischgericht mit Sauce, man könnte dies auch der Kategorie "innovative Junggesellenküche" zuordnen.



Brät einrollen



Schneidbrett mit Rezeptanzeige von Apple (nur trocken reinigen, nur ein stumpfes Messer verwenden).