Rindsroulade mit Beinfleisch

Während man in Österreich unter Beinfleisch das Rippenstück hinter der Schulter versteht, es entspricht dem Federstück, bezeichnet man damit in Deutschland die ausgebeinte Haxe. In der Schweiz ist der Begriff nicht gebräuchlich, die Haxe wird meist mitsamt dem Knochen in Scheiben geschnitten, manchmal auch am Stück angeboten. Türkische Metzger bieten oft Beinfleisch von der Haxe an. Es ist reich an Bindegewebe und ideal zum Schmoren, da es geliert und das Fleisch schön weich und geschmeidig macht.

Ein schönes, breites Stück lässt sich gut befüllen und einrollen. Gefüllt mit Speck, Essiggurke und Zwiebel gibt das eine dicke Roulade. Geschmort in einem Rotweinsud mit Röstgemüse, Knoblauch, Kräutern bekommt sie den richtigen, vollen Geschmack, der ein gutes Schmorgericht ausmacht. Das nach der langen Schmorzeit ausgekochte Gemüse wird ausgedrückt und es bleibt ein kräftiger Jus zurück, der die ganze Essenz des Gemüses enthält.

Dazu passt Polenta, Risotto oder breite Nudeln.

Zutaten (pro Portion)

200g	Beinfleisch am Stück
3	Scheiben Bratspeck
2Tl	Dijon-Senf
2-3	Cornichons
3-4	Zwiebelscheiben
80g	Sellerie
80g	Rüebli
50g	Lauch mit Grün
80g	Zwiebel
1	grosse Knobauchzehe
1Tl	Tomatenmark

1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1	grosses Lorbeerblatt	
6	Nelken	
2,5dl	Rotwein	
2dl	Rindsbouillon	
	Salz und Pfeffer	
	Bratbutter	

Zubereitung

Das Beinfleisch auf der Innenseite entlang der Bindegewebsschichten leicht einschneiden und flach klopfen.

Fleisch mit Senf einpinseln und mit den Speckscheiben belegen.

Cornichons längs halbieren oder vierteln. Von der Zwiebel längs zur Schale 3-4mm dicke Scheiben abschneiden und auseinander zupfen. Auf den Speck legen, die Roulade einrollen und mit Bratenschnur einbinden, auch eine Schnur längs um die Roulade ziehen, um die Enden zu verschliessen (siehe Bilder). Ringsum salzen und pfeffern.

Gemüse und die restliche Zwiebel zu groben Würfeln aschneiden. Knoblauch grob hacken.

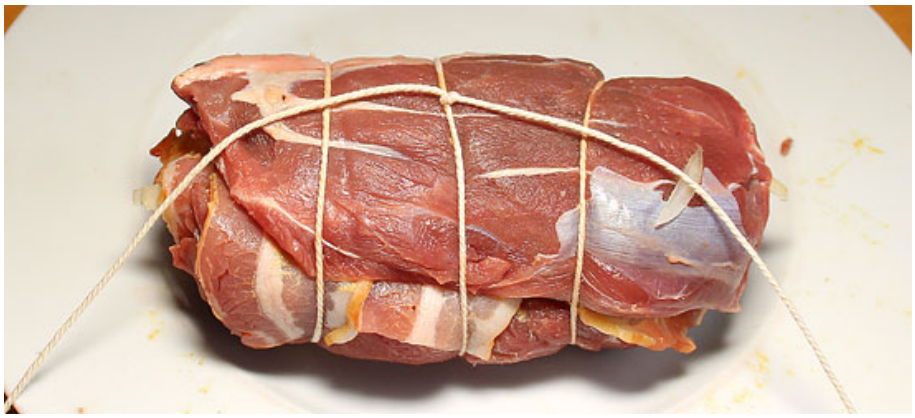
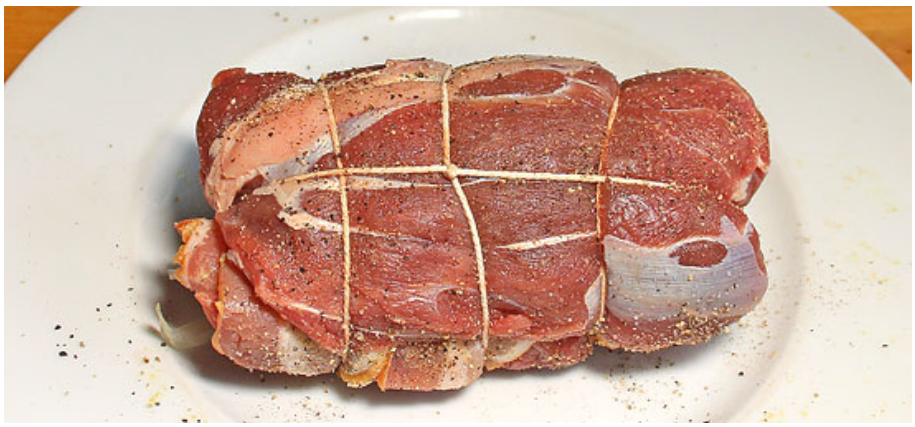
Kräuter und Lorbeerblatt zerbrechen, zusammen mit den Nelken in einen Gewürzbeutel füllen.
Gewürzbeutel: Teebeutel zum selber abfüllen.

Roulade in reichlich Bratbutter ringsum, auch auf den Stirnseiten, anbraten. Roulade beiseite schieben, das Gemüse zugeben und leicht anrösten. Eine freie Fläche freischaufeln, das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit dem Gemüse vermischen.

Rotwein und Bouillon zugiessen und das Gewürzsäcklein in die Sauce legen. Zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen, dabei die Roulade ein paar mal wenden.

Gemüse und Sauce durch ein feines Sieb passieren. Etwas Gemüse mit einer Gabel durch das Sieb streichen. Das ausgekochte Gemüse entsorgen. Die Schnüre von der Roulade aufschneiden und abziehen.

Jus in die Pfanne zurückgeben und mit der Roulade eine weitere 1/2 Stunde leicht köcheln lassen, dabei die Roulade ein paar Mal mit dem Jus übergiessen. Der Jus darf nicht allzu stark einkochen, allenfalls einen Deckel aufsetzen.

Die Roulade anrichten und mit reichlich Jus übergiessen.

Consommé
SENF