

GRUNDREZEPZ ZUR HERSTELLUNG VON ROULADEN IM SCHNELLKUCHTOPF



Material und Zutaten:

- Rinderrouladen z. B. drei Stück
- Senf - mittelscharf - ich empfehle Bautz'ner Senf (bloß keinen fertigen Rouladensenf nehmen!)
- Pfeffer (am besten aus der Mühle)
- Salz
- Butterschmalz
- Butter
- Speck
- Zwei mittelgroße Zwiebeln
- 2-3 Stückchen getrocknete Steinpilze (optional)
- kleiner Zweig Rosmarin (optional)
- Prise Knoblauch (optional)
- ein ausreichend großer Schnellkochtopf (zur Not, aber wirklich nur zur Not zum Anbraten einen anderen Topf nehmen)
- Rouladennadeln oder Schaschlikspieße aus Holz
- großes Brett
- Fleischklopfer
- Besteck
- Topflappen usw.

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Speck ebenfalls in Würfel schneiden
- Rouladen vor der Verwendung auf Zimmertemperatur erwärmen lassen
- Rouladen aus der Verpackung nehmen, auf ein Brett legen und je nach Fleischqualität mit dem Klopfer durchklopfen und in Form bringen
- Nach dem Klopfen einzeln hinlegen und auf der späteren Innenseite mit Senf bestreichen, dann gut salzen und pfeffern (Pfeffermühle) sowie die Speck- und Zwiebelwürfel in dem Mittelstreifen einstreuen
- Roulade an den Seiten leicht einschlagen und dann von der schmalen Seite zur breiteren hin aufrollen (wie ein Teppich)
- Nach dem Aufrollen mit Rouladennadeln oder Spießen bzw. Zwirn die Roulade vor dem Auseinanderfallen sichern
- Schnellkochtopf nehmen, ein Stück Butterschmalz hineingeben und auf hoher Stufe erhitzen (Holzkellentest)
- Nun die Rouladen nacheinander in den Topf geben (Vorsicht kann spritzen!), optional: Rosmarin mit dazu geben
- Auf allen Seiten sehr gut anbraten lassen, dh. mehrmals wenden
- Die Roulade muss rundherum dunkelbraun (aber nicht schwarz!) sein
- Dann die Rouladen mit ca. 250 ml. Wasser portionsweise ablöschen (zischt und qualmt)
- Auf keinen Fall zu viel Wasser nehmen, da sonst die Roulade auskocht und nicht mehr schmeckt!
- Aber auch nicht zu wenig Wasser nehmen, denn der Druck muss gewährleistet sein und die Rouladen dürfen nicht anbrennen!
- Nun eventuell die restliche Zutaten dazu geben (z.B. zwei Stückchen getrocknete Steinpilze und ein wenig Knoblauch, ein Stück Butter, eventuell eine ganze Zwiebel, Speckschwarte usw.)



- Nun den Deckel des Schnellkochtopfes fest verschließen und nach Herstellerangaben kochen lassen. Beim WMF nehme ich 30 Minuten beim 2. Ring.
- Danach nach Herstellerangaben den Schnellkochtopf abdampfer lassen
- Nun den Schnellkochtopf öffnen und eine Roulade zur Verkostung herausnehmen. Sollte sie noch zu hart sein, dann nochmals 10 Minuten unter Druck setzen, sollte Sie zu weich sein, dass nächste Mal 10 Minuten weniger Kochzeit nehmen
- Zum Schluss die Soße machen. Dazu die Rouladen heraus nehmen, etwas Mehl in Wasser anrühren, den Fonds zum Kochen bringen und das Mehlwasser portionsweise unter Rührer dazu geben und wieder zum Kochen bringen. Die Soße dickt jetzt an. Bei Bedarf mit Butter, Sahne oder Rotwein verfeinern – je nach Geschmack.
- Die Rouladen mit Kartoffeln bzw. Klößen und Rotkohl servieren.
- Bei Bedarf lassen Sie sich auch hervorragend für die spätere Verwendung einfrieren.

