

(Nieder-)rheinische Rinderroulade

Die Rinderroulade ist ein sehr beliebter Klassiker unter deutschen Gerichten und auch in Österreich und Tschechien. Regionale Eigenheiten findet man in der Zubereitung. Auch am Niederrhein hat dieses Gericht eine lange tradition in der bürgerlichen Küche. Zum Beleg haben wir diesmal ein rezept aus dem „Niederrheinisches Koch-Buch : die besten Recepte für den bürgerlichen Mittagstisch nebst einer gediegenen Auswahl von Recepten und Anleitungen über die Bereitung von Backwerk, über das Einmachen der Früchte und die Herstellung kalter und warmer Getränke, nebst einem Anhang, eine Anzahl praktischer Winke enthaltend „, entnommen, das von 1895 – 1900 mehrfach verlegt wurde. Besonders interessant an diesem Kochbuch ist die der nationalen Gesinnung der Zeit entsprechende Eindeutschung vieler Begriffe. So heißt denn auch das nachfolgende Rezept.



„Rindfleischrollen mit saurem Guss.

Von einem mageren aber saftigen und dicken Stück Fleisch, welches gut abgelegen ist, schneidet man halbfingerdicke, breite und lange Schnitten, bestreut mit Salz und Pfeffer, nachdem man sie tüchtig geklopft hat, rollt sie dann recht fest zusammen und umwindet mit Schnur. In einer Kasserolle lässt man reichlich Speck ausbraten, legt das Fleisch und eine durchgeschnittene Zwiebel darauf, lässt ersteres auf beiden Seiten anbraten und rührt $\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl an das Fett. 5 Minuten später giebt man zwei bis drei Obertassen kochendes Wasser dazu, deckt zu und lässt das Fleisch langsam weich werden, wozu es etwa 1 Stunde bedarf. Die Brühe wird durch ein Siebchen gestrichen, mit etwas Kräuternessig aufgeköcht und über die Rollen gegeben, die man mittlerweile von den Bindfaden befreit hat. Man Sorge für eine reichliche Brühe, die schön braun und sämig sein soll. Kartoffeln oder Mehlklöße sind eine geeignete Beilage.“¹

Ein aktuelles Rezept, das uns gut gefiel und eine typische Variante in der heutigen Küche darstellt, sind die

Rheinischen Rouladen²

„Zutaten

150 g Essiggurken

3 Gemüsezwiebeln

6 – 7 TL Kapern

1 Niederrheinisches Koch-Buch : die besten Recepte für den bürgerlichen Mittagstisch, Repr. [d. Ausg.] 1895 - 1900. Duisburg: Braun, 1975, S 92

2

Maassen, Barbare (Hrsg.), Düsseldorf - Rezepte und Lebensart, 2011, ISBN: 978-3-7700-1423-1, S. 46

4 Rouladen vom Rind
5 EL Dijon-Senf
8 Scheiben Speckfäden
5 EL Öl
500 ml Gemüsebrühe
5 EL Sahne
2 TL Mehl
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Essiggurken in kleine Würfel schneiden, Gemüsezwiebeln schälen und fein hacken. Mit 4 TL Kapern in eine Schüssel geben und gut vermischen. Rinderrouladen nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, leicht salzen und pfeffern. Jeweils mit 2 TL Senf bestreichen und mit jeweils 2 Scheiben Speck belegen. Ein Drittel vom Gurken-Zwiebel-Mix darauf geben. die Längsseiten der Rouladen etwas nach innen einschlagen und das Fleisch vorsichtig aufrollen. Rouladen mit Rouladennadeln fixieren.

Öl in einem breiten Topf erhitzen. Rouladen darin in etwa 3 Minuten rundum anbraten, restlichen Gurken Zwiebel Mix zugeben und drei bis vier Minuten mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, dann den Bratensatz unter Rühren lösen und die Rinderrouladen zugedeckt bei kleiner Hitze 45 bis 50 Minuten schmoren lassen. Rouladen herausnehmen. Sahne mit Mehl vermischen und in die Soße rühren, kurz aufkochen lassen. Soße durch ein Sieb streichen, restlichen Senf und übrige Kapern untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu schmeckt Kartoffelpüree.