

(Nieder-)rheinische Rinderroulade

Die Rinderroulade ist ein sehr beliebter Klassiker unter deutschen Gerichten und auch in Österreich und Tschechien sehr bekannt. Regionale Eigenheiten findet man in der Zubereitungsart. Auch am Niederrhein hat dieses Gericht eine lange Tradition in der bürgerlichen Küche.

So haben wir z.B. 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 enthaltend¹“ gefunden, 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 dort das Rezept „Rindfleischrollen mit saurem Guss“, wobei kurioserweise das Wort Kasserolle im Text nicht eliminiert wurde, obwohl auch seine Herkunft französisch ist.



Unser Rezeptvorschlag für **Rouladen**:

Zutaten:

4 Rinderrouladen

Speckscheiben

Zwiebeln gewürfelt oder in dünnen Scheiben

Düsseldorfer Senf (nach Geschmack)

Salz

Pfeffer

etwas Tomatenmark und Rotwein

Gemüsebrühe

Sahne

Mehl

Zubereitung:

Rinderrouladen ausbreiten, ggfs. noch dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Senf bestreichen und mit Speck und dünn geschnittenen Zwiebelscheiben belegen. Die Rouladen aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren oder mit Faden zusammen binden.

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

Öl in einer Kasserolle erhitzen und Rouladen einige Minuten anbraten. Im Bratensatz etwas Tomatenmark anrösten, einkochen und mit etwas Rotwein ablöschen (2 mal wiederholen), dann mit Brühe auffüllen und bei kleiner Hitze ca. 50 Min. schmoren.
Mit Gemüsebrühe ablöschen, dann die Rinderrouladen zugedeckt bei kleiner Hitze ca 50 Minuten schmoren. Rouladen herausnehmen. Sahne mit Mehl vermischen und in den Bratensatz unter leichtem Köcheln einrühren. Soße rühren, kurz aufkochen lassen. Soße durch ein Sieb streichen, evtl. nachwürzen.