

OCHSEN ROULADEN

**GUT DING
BRAUCHT
WEILE
LEVEL**

**FÜR
6 FLEISCH
FREUNDE**

**DAUERT
UM DIE 2,5
STUNDEN**

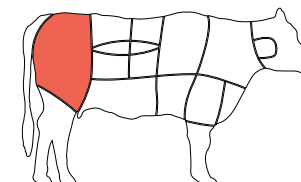
**PERFEKT
FÜR
BESONDERE
ANLÄSSE**

ZUTATEN

**6 Stück Ochsenrouladen,
1-1,5 kg Bratenfleisch im Ganzen**

20 Stück Bauchspeckscheiben
5 Stück Essiggurkerl, groß
1 Stück Zwiebel, weiß
1 Stück Zwiebel, rot
1 Stange Lauch, klein
2 Stück Karotten
1 Stück Knollensellerie
2-3 EL Tomatenmark
600 ml Bier, Granitbier Hofstetten
3 TL Speisestärke
Senf
Salz
Pfeffer
Küchengarn

ROLL'IN, ROLL'IN, ROLL'IN.



Die Ochsenrouladen

Die Rouladen auf ca. 1-1,5 cm schneiden und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Mit einem Fleischklopfer flachklopfen. Dadurch brechen die Fasern und sie werden weicher. Beim Flachklopfen eine Frischhaltefolie auf die Rouladen legen. Etwas Senf auf die Rouladen streichen, mit Salz und Pfeffer würzen und 3-4 Stück Bauchspeck der Länge nach darauflegen. Ein Gemisch aus den fein geschnittenen roten und weißen Zwiebeln sowie den Gurken verteilen. Dabei nicht zu weit an den Rand legen. Die Ochsenrouladen seitlich leicht über den Belag einklappen und von der langen Seite her aufrollen, so dass der Belag gut eingeschlossen ist. Das Ganze über Kreuz mit Küchengarn fixieren. Das Fett in der Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten bis diese eine schöne Farbe mit Röstaromen bekommen und wieder herausnehmen.

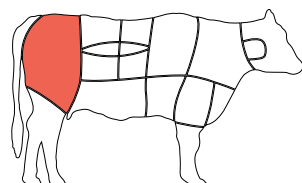
Die Sauce

Die restlichen feinen Zwiebeln glasig anbraten. Danach die groben Zwiebeln, die Karotten und den Sellerie mit hinzufügen und weiter anbraten bis auch diese leicht glasig werden. Dann den Lauch hinzufügen und weiter anbraten bis auch dieser glasig ist. Das Gemüse auf die Seite schieben, so dass sich in der Mitte der Pfanne eine Mulde bildet. Das Tomatenmark darin kurz anrösten. Dann das Ganze wieder miteinander vermischen, mit dem Bier (Empfehlung: Granitbier von der Brauerei Hofstetten) ablöschen und verrühren. Nun die Gemüsebrühe hinzugeben. Die Rouladen in die Soße legen und in einer Auflaufform, alles zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 2 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch den Flüssigkeitsstand kontrollieren und die Rouladen immer mal wieder drehen. Rouladen aus der Soße nehmen. Die groben Gemüsestücke aus der Soße nehmen. Die Soße mit der angerührten Speisestärke andicken. Die Rouladen wieder in die Soße geben und anrichten.

Passend dazu: Semmelknödel, Mehlknödel, Kraut, Fisolen oder Kaisergemüse.



ZWIEBEL ROSTBRATEN



**GUT DING
BRAUCHT
WEILE
LEVEL**

**FÜR
4 FLEISCH
FREUNDE**

**DAURT
UM DIE 2
STUNDEN**

**PERFEKT
FÜR
BESONDERE
ANLÄSSE**

ZUTATEN

1 kg Bratenfleisch im Ganzen

4 Stück Zwiebeln, groß
800 ml Rindsuppe oder Fond
2 EL Tomatenmark
1 Prise Thymian
1 Prise Majoran

1 Prise Paprikapulver, edelsüß
Öl oder Butter zum Anbraten
Mehl
Salz
Pfeffer

„THE WORLD IS JUST A GREAT BIG ONION“

Der Braten, die Zwiebeln

Für den Zwiebelrostbraten das Ochsenfleisch, trocken tupfen, mit dem Fleischklopfer klopfen, die Ränder mehrmals einschneiden, ein wenig mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die geklopfen Stücke auf beiden Seite in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz oder Öl auf beiden Seiten ca. 3-4 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen in Alufolie wickeln und warm stellen. Danach die Zwiebeln

schälen, in Ringe oder blättrig schneiden und in der gleichen Pfanne mit ein wenig Butterschmalz goldbraun dünsten. Dann das Tomatenmark kurz anrösten, den Rinderfond hinzugeben und anschließend das angebratene Fleisch wieder in die Pfanne geben. Gegenfalls Wasser hinzugeben, falls die Stücke nicht vollständig bedeckt sind. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran abschmecken und ca. 1 Stunde schmorren lassen. Mit Nudeln und Schmort Gemüse servieren.

OCHSENHOF
— HAUER —

BOEUF BOUR GUIGNON

**GUT DING
BRAUCHT
WEILE
LEVEL**

**FÜR
4 FLEISCH
FREUNDE**

**DAUERT
UM DIE
3 STUNDEN**

**PERFEKT
FÜR
BESONDERE
ANLÄSSE**

ZUTATEN

800g - 1 kg Bratenfleisch

4 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer

Paprikapulver edelsüß

6 Zwiebeln

1 EL Tomatenmark

400 ml trockener Rotwein z. B. Burgunder

200 ml Ochsenfond

300 g kleine Erdäpfel festkochend

1 Karotte

½ Stange Lauch

200 g Champignons

2 Lorbeerblätter

3 Pfefferkörner

1 Stück Zitronenschale

2 EL grob gehackte Petersilie

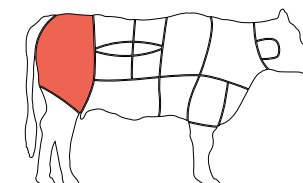
DAS FAMILIENGERICHT AUS BURGUND.

Die Ochsenrouladen

Das Bratenfleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke teilen.

Das Fleisch in 2 EL Rapsöl portionsweise rundherum anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, anschließend herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und im übriggebliebenen Öl andünsten. Das Tomatenmark einrühren, kurz Farbe nehmen lassen, dann das Fleisch wieder einlegen und den Wein sowie den Fond angießen. Bei kleiner Hitze ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen.

Zwischenzeitlich das Gemüse waschen und putzen. Die Erdäpfel halbieren, die Karotte schälen und in Stifte schneiden. Den Lauch längs vierteln und in 3 cm lange Stücke teilen. Die Pilze putzen und klein schneiden.



Das Gemüse und die Pilze kurz in 2 EL Rapsöl anbraten, mit den Gewürzen nach Ende der Garzeit zu dem Fleisch geben und weitere 45 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Die Gewürze wieder entfernen, den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren. Nach Belieben frisches Baguette dazu reichen.

TIPP

Wer nicht mit dem alkoholhaltigen Rotwein kochen möchte, kann alternativ auf dunklen Traubensaft und für die Säure auf etwas Rotweinessig oder Zitronensaft zurückgreifen. Die beiden Komponenten dann einfach nach Geschmack einsetzen.

