

Sommer-Roulade vom Holtumer Landhof

Mediterrane Aromen treffen auf zartes Rindfleisch vom Holtumer Landhof in Duisburg. Saftige Rinderrouladen werden mit würzigem Rucola-Pesto, aromatischem Antipasti-Gemüse, cremigem Feta und getrockneten Tomaten gefüllt und anschließend langsam geschmort. Serviert auf einem fruchtigen Tomatensugo entsteht ein besonderes Gericht für Gäste oder den Sonntagsgenuss. Die Rezepte für selbstgemachtes Rucola-Pesto und Antipasti-Gemüse findet ihr auch hier im Blog über die Suchfunktion.

Vorbereitung 45 Min. · Kochzeit 120 Min. · Gesamtzeit 165 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 Holtumer Landhof Rinderrouladen
8 EL Rucola-Pesto
4 Scheiben Aubergine (aus dem Antipasti-Gemüse)
4 Scheiben Zucchini (aus dem Antipasti-Gemüse)
4 Paprikaspalten (aus dem Antipasti-Gemüse)
80 g Fetakäse
8 getrocknete Tomaten
Salz & Pfeffer
Butterschmalz zum Anbraten
250 ml roter Traubensaft
250 ml Rinderfond

zum Servieren:

Tomatensugo
Frische Kräuter nach Belieben

Zutaten Tomatensugo:

2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 1/2 EL Tomatenmark
100 ml roter Traubensaft (alternativ Rotwein)
2 Dosen gehackte Tomaten
1 Dose passierte Tomaten
1 Handvoll frische italienische Kräuter (z. B. Basilikum, Oregano, Thymian und Rosmarin), fein gehackt

Zubereitung

1. Rouladen vorbereiten: Die Rinderrouladen ausbreiten und mit einem Fleischklopfer leicht flachklopfen. Anschließend von beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2.** Rouladen füllen: Jede Roulade mit 2 EL Rucola-Pesto bestreichen. Dabei rundherum einen etwa fingerbreiten Rand frei lassen und am oberen Ende etwa 2-3 cm ohne Füllung belassen. So lässt sich die Roulade später sauber aufrollen und verschließen.
- 3.** Nun jeweils eine Scheibe Aubergine, eine Scheibe Zucchini und eine Paprikaspalte auflegen. Den Fetakäse darüber zerbröseln und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und gleichmäßig darauf verteilen.
- 4.** Aufrollen: Die Rouladen nun vorsichtig und möglichst straff aufrollen. Anschließend mit Rouladenspießen verschließen oder mit Küchengarn fest verschnüren.
- 5.** Von außen nochmals leicht mit Salz würzen.
- 6.** Anbraten: Etwas Butterschmalz in einem Bräter kräftig erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Das Butterschmalz sorgt dabei für besonders schöne Röstaromen und verleiht der Roulade einen kräftigen Geschmack.
- 7.** Schmoren: Die angebratenen Rouladen mit dem roten Traubensaft und dem Rinderfond angießen. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und die Rouladen bei 160°C Ober-/Unterhitze für etwa 2 Stunden im Backofen schmoren lassen, bis das Fleisch wunderbar zart ist.
- 8.** Anrichten: Etwas Tomatensugo auf vorgewärmte Teller geben und die Rouladen darauf anrichten. Nach Belieben mit frischen italienischen Kräutern garnieren.
- 9.** Dazu passen Rosmarinkartoffeln, cremige Polenta, frische Tagliatelle oder ein knuspriges Ciabatta.
- 10.** TIPP vom Holtumer Landhof: Diese Sommer-Roulade lässt sich hervorragend vorbereiten. Die Rouladen können bereits am Vortag gefüllt und aufgerollt werden. Durch das langsame Schmoren verbinden sich die mediterranen Aromen von Rucola-Pesto, Antipasti-Gemüse und Feta mit dem zarten Rindfleisch zu einem besonders harmonischen Geschmackserlebnis.
- 11.** GANZ BESONDERER TIPP vom Holtumer Landhof: Für Menschen, die nicht so lange warten können, lassen sich diese Rouladen auch ganz einfach auf dem Grill zubereiten. Hierfür einfach nach dem Rollen in etwa 1 cm dicken Scheiben schneiden, auf einem Metallspieß aufstecken und auf den Grill legen. Das Fett aus dem marinierten Gemüse und der Fetakäse sorgen dafür, dass das Fleisch saftig und aromatisch bleibt. Durch das Anklopfen des Fleisches und durch das Pesto wird das Fleisch schön mürbe und einfach unbeschreiblich lecker.
- 12.** Zubereitung Tomatensugo:
- 13.** Kräuteröl vorbereiten: Die Knoblauchzehen fein reiben oder hacken und mit 2 EL Olivenöl sowie den fein gehackten Kräutern verrühren. Das Kräuteröl einige Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten.
- 14.** Sauce ansetzen: Die Zwiebeln fein würfeln und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Honig und das vorbereitete Knoblauch-Kräuteröl hinzufügen und alles kurz mit anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark einrühren und 1-2 Minuten mitrösten, bis sich die Röstaromen entfalten.
- 15.** Einkochen: Mit dem roten Traubensaft (oder Rotwein) ablöschen und den Bratensatz vom Topfboden lösen. Die gehackten Tomaten und die passierten Tomaten hinzufügen, alles gut verrühren und den Sugo bei niedriger Hitze 30-40 Minuten sanft einköcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss nach Belieben nochmals mit Salz, Pfeffer oder frischen Kräutern abschmecken.

16. TIPP vom Holtumer Landhof: Je länger der Tomatensugo langsam köcheln darf, desto intensiver wird sein Aroma. Er eignet sich nicht nur als Begleiter zur Sommer-Roulade, sondern auch hervorragend zu Pasta, Lasagne oder als Basis für mediterrane Schmorgerichte.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/sommer-roulade-vom-holtumer-landhof>