



Schmorfleisch à la Roulade mit cremigem Kartoffelpüree: Einfaches Soulfood

Kochutensilien

- Großer Bräter
- Schaumkelle

Zutaten

- 1 kg Rindfleisch aus der Oberschale
- 1 Liter Rinderfond
- 3 EL Butterschmalz
- 500 g Zwiebeln
- 300 g Bauchspeck
- 200 g Gewürzgurken
- ca. 10 Silberzwiebeln
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 2 TL Speisestärke (oder alternativ 1 kleine geriebene Kartoffel zum Binden)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1 Fleisch vorbereiten & würzen:

Schneide das Rindfleisch aus der Oberschale in gleichmäßige, mundgerechte Stücke. Reibe die Fleischwürfel rundherum kräftig mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und den 3 EL Senf ein, damit die Würze direkt ins Fleisch einzieht.

Schritt 2 Fleisch anbraten:

Erhitze das Butterschmalz in einem großen Bräter oder Schmortopf. Brate das gewürzte Rindfleisch darin portionsweise von allen Seiten kräftig an, bis es schöne Röstaromen entwickelt. Nimm das Fleisch heraus und stelle es kurz zur Seite.



Schritt 3 Aromen-Basis anrösten:

Schneide die Zwiebeln und den Bauchspeck in kleine Würfel. Gib beides in denselben Topf und röste es im ausgetretenen Fett goldbraun an. Gib nun das Tomatenmark und das Paprikapulver hinzu und lasse alles unter Rühren für etwa 1 Minute kurz mitrösten.

Schritt 4 Sanft schmoren:

Gib das Fleisch samt ausgetretenem Fleischsaft zurück in den Topf. Gieße den Rinderfond an, rühre einmal gründlich um und schließe den Deckel. Lass das Schmorfleisch bei niedriger Hitze für etwa 90 Minuten sanft köcheln, bis es butterweich ist.

Schritt 5 Einlegen & Finishen:

Schneide die Gewürzgurken in Scheiben oder Streifen. Gib die Gurken zusammen mit den Silberzwiebeln zum Fleisch in den Topf und lasse alles weitere 10 Minuten mitgaren.

Schritt 6 Sauce vollenden:

Nimm das zarte Fleisch kurz mit einer Schaumkelle heraus. Binde die kräftige Danksauce nach Wunsch mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke ab (oder nutze meinen Kartoffel-Trick!). Schmecke die Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer ab, gib das Fleisch zurück hinein und serviere es heiß.