

## FESTTAGSROULADE VOM FLANKSTEAK MIT MARONEN; PFIFFERLINGEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

Rezept von Dirk Ludwig, Metzgerei der Ludwig, Schlüchtern

### Zutaten für 4 Personen

1 x Flanksteak 900 bis 1000 g  
Salz, Pfeffer  
250 g Kalbsbrät (beim Metzger vorbestellen) oder Farce  
100 g Walnüsse, gehackt  
250 g Maronen, gehackt  
100 g Kasseler, gewürfelt  
50 g Röstzwiebeln  
100 g Zwiebeln  
Butter  
frische Petersilie  
frischer Thymian  
Senf  
Bindfaden

Für die Sauce:

400 g Gemüsewürfel: Zwiebel, Sellerie, Karotten, Lauch, Tomaten  
1 TL Tomatenmark  
400 ml Rindfleischfond  
0,5 l Rotwein  
Thymian

### Zubereitung:

Das Flanksteak im Schmetterlingsschnitt mittig einschneiden und aufklappen. Das Flanksteak salzen und pfeffern. Zwiebeln, Kasseler, Maronen und Walnüsse in Butter andünsten. Abkühlen lassen. Mit dem Brät und den Kräutern vermengen. Aufgeklapptes Flanksteak mit Senf bestreichen. Füllung dünn auftragen. Flanksteak zusammenrollen und mit Bindfaden zusammenschnüren. Roulade in heißer Pfanne/Bräter in etwas Sonnenblumenöl anbraten. Rouladen aus dem Bräter nehmen und beiseite legen. Gemüsewürfel aus Zwiebeln, Sellerie, Karotten anbraten bis sie braun werden, dann Lauch und Tomatenwürfel kurz mitrösten, Tomatenmark zugeben. Das Röstgemüse mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Dann den Rest des Weins und den Rinderfond hinzugeben. Die Roulade wieder in den Bräter geben. Sie soll zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Topf schließen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 45 Minuten garen.

Die Roulade aus der Sauce nehmen, die Flüssigkeit durch ein Haarsieb in einen kleinen Topf passieren, etwas einreduzieren lassen, mit Salz, Butter, evtl. Preiselbeeren abschmecken.