

## Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Champagnerkraut

Rezept von Constantin von Gratkowski, Restaurant Lindenallee, Bad Homburg

### Zutaten (Für 4 Personen):

800g Rinderoberschale in Scheiben  
4 Gewürzgurken  
4 EL Senf  
2 Zwiebeln  
4 Scheiben Speck  
1 Karotten  
1/2 Lauch  
1/2 Sellerie  
1 EL Tomatenmark  
1 l Rotwein

### Zubereitung

Speck, Gurken und Zwiebeln klein hacken und anschwitzen. Das Rindfleisch in Scheiben schneiden und diese dünn klopfen. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen. Die Rouladen mit der angeschwitzten Masse füllen und die Rouladen mit Rouladennadeln fixieren, dann von beiden Seiten anbraten. Die Rouladen in einen Bräter setzen. Karotten, Lauch, Zwiebeln, Sellerie anbraten, mit Rotwein auffüllen und mit Salz und Muskat abschmecken. Das Wurzelgemüse mit dem Wein dann auf die Rouladen geben, die Form mit Alufolie abdecken und dann die Rouladen bei 180 Grad 2,5 Stunden im Ofen garen.

### Zutaten Kartoffelpüree

800 g Kartoffeln  
50 ml Sahne  
50 ml Milch  
20 g Butter  
Salz, Muskatnuss nach Geschmack

### Zubereitung

Kartoffeln schälen, klein schneiden und garen. Heiß durch die Presse drücken, mit Sahne, Milch, Butter und Gewürzen vermengen.

## Zutaten Champagnerkraut

für 4 Personen

1/2 kleiner Spitzkohl

1 Scheibe Speck

1 Zwiebel

50 ml Champagner/Winzersekt

50 ml Sahne

Salz, Petersilie

## Zubereitung

Speck und Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen. Spitzkohl klein schneiden und dazu geben. Mit Winzersekt ablöschen, mit Sahne verfeinern und gar köcheln. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.