



Čalamáda Rinderrouladen

Menge	Zutaten
<i>für die Rindsvögelchen:</i>	
3 Stück	zarte Rindsschnitzel
6 Scheiben	Prosciutto
3 TL	russischer Senf
1 Stück	Zwiebel
1/4 Stück	eines kleinen Zucchini
1 Glas	Čalamáda
3 Stück	Holzspiesschen
<i>für die Soße</i>	
2 Stück	mittlere Karotten
1/4 Stück	Sellerie
1 EL	Tomatenmark
ca. 250 ml	Rotwein
3 EL	Olivenöl/Chiliöl
	restlichen Zwiebelringe
ca. 3/4 Liter	Rinderfond
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
<i>für die Polenta:</i>	
ca. 8 EL	Polenta
ca. 250 ml	Rinderfond



Zubereitung:

1

Zuerst klopfst du die drei Rinderschnitzel etwas in die Breite.
Wer keinen Fleischklopfer hat, kann auch so wie mein Mann mit der Rückseite eines kleinen Kochtopfes sich behelfen.

2

Das Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite ausgiebig mit Senf beschmieren.
Je schärfer der Senf, desto würziger das Endergebnis.

3

Die Senfseite mit jeweils 2 Scheiben Prosciutto belegen und die Schnitzel beiseite legen.
Zucchini in kleine, ca. schnitzelbreite Streifen schneiden.
Die Karotten und den Sellerie würfeln.

4

Jetzt die Zwiebel halbieren und in dünne Halbringe schneiden.
Lös die Ringe auf, sodass alle einzeln sind und nicht zusammenkleben.
Gib diese in einen Topf und schwitzt die Ringe mit etwas Öl an.
Würzt sie mit Salz und Pfeffer.
Erst wenn sie glasig sind, stellt den Topf beiseite.

5

Einen Teil der Zwiebelringe verteilst du auf einer Seite des mit Prosciutto belegten Rinderschnitzels.
Zusätzlich gibst du ein paar rohe Zucchiniestreifen dazu.
Verteilt gut einen Esslöffel Čalamáda zu den Zucchiniestreifen.
Rollt das Schnitzel ein und beachtet dabei, dass die Füllung im Inneren bleibt.
Mit einem Zahnstocher oder mit einem Holzspießchen kannst du die Rouladen fixieren.
Macht dies mit allen 3 Schnitzel.

6

Nimm dir einen Topf, der auch Backrohr geeignet ist.
Mein Mann hat unseren emailbeschichteten Gusseisentopf von [Pyrex](#) verwendet.
Gib etwas Olivenöl rein und bratet die Rouladen scharf und kurz an. Nimm diese raus und legt sie beiseite.
Brate jetzt die Karotten und den Sellerie heiss an.
Zusätzlich kannst du noch die restlichen Zwiebelringe rein geben.

7

Gib 1 EL Tomatenmark dazu und vermengt das Ganze. Nur keine Panik, auch wenn es scheint, dass dies anbrennt.
Der Satz im Topf, der schnell etwas bräunlich wird, ist das Pure Aroma für unsere Soße. Sobald der Boden



teilweise mit den Röststoffen bedeckt ist, löscht das Ganze mit einem Schuss des Rotweines ab. Wir haben auch einen slowakischen Wein verwendet und zwar [Frankovka Modra von Slovenske vinice](#) - kann ich auch nur empfehlen dieses leicht Hauch von Vanille macht ihm ganz besonders.

8

Unter ständigem Umrühren wartest du wieder, bis der Wein verkocht ist und sich erneut Röststoffe am Boden bilden. Löst diese wieder mit einem Schuss des Weines und durch Umrühren vom Boden und wiederholt diesen Schritt 3 mal.

9

Schütte den restlichen Wein in den Topf und lass das Gemüse eine Weile köcheln.
Legt die Rouladen auf das Gemüse und bedeckt diese zu 2/3 mit Rinderfond.
Gib den Deckel drauf und stellt das Ganze für eine Stunde in das Backrohr, das du vorher auf 120 Grad vorgeheizt hast.
Nach dieser Stunde nimm das Topf raus, dreht die Rouladen um und stellt ihn für eine weitere Stunde in das Backrohr.

10

In der Zwischenzeit kannst du 250 ml Rinderfond erhitzen und sobald er heiss ist, rieselt den Polenta unter ständigem Rühren ein.
Mit der Zeit saugt dieser den Fond auf. Rieselt nur soviel ein, dass am Ende der Polenta auch eine cremige Konsistenz hat.

11

Nimm das Topf aus dem Rohr und fischt mit einem Sieb das Gemüse aus der Soße.
Gib dies in einen kleinen Behälter und püriert es.
falls es zu dickflüssig ist, gebt ein oder zwei EL Soße dazu.

12

Sollte deine Soße im Topf zu dünnflüssig sein, kannst du die Rouladen raus nehmen und die Soße mit etwas Mehl oder Soßenbinder dickflüssiger machen. Ist aber nicht notwendig normalerweise, da durch das 2 stündige Schmoren, etwas Flüssigkeit verloren geht - die Soße reduziert sich.

13

Gib etwas Cremepolenta auf deine Teller, eine Roulade dazu und schneidet eine der drei Rouladen entzwei. Richtet diese auf den Tellern an und beachtet dabei, dass die Soße auf keinen Fall über die Polenta gekippt wird. Einen Löffel unseres pürierten Gemüses noch dazu, einen EL der Čalamáda auf das pürierte Gemüse und schon ist diese Speise genussfertig.



Lucina's Tipps:



Achtet darauf, dass ihr die Rindsvögelchen gut mit den Spießen verschließt, damit sie euch im Topf nicht zerfallen!

Je öfter man den Röstvorgang des Gemüses wiederholt, umso würziger wird die Soße.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina