

Alloyaux de beuf

Rinderrouladen

Alloyaux de beuf

Faites lesches de la char du trumel, et enveloppez dedans mouelle et gresse de beuf: puis embrochiez, rostissiez et mengiez au sel.

Rinderrouladen

Schneidet feine Scheiben von der Hesse des Rindes und rollt in sie ein wenig Mark und Fett vom Rind ein. Spießt sie auf, bratet sie und eßt sie mit Salz.

Zutaten:

6 sehr dünne Scheiben vom Rind, aus der Hesse geschnitten

100 g Nierenfett vom Rind

80 - 100 g Rindermark

Salz

Zahnstocher aus Holz

Zubereitung

Das Fett in 6 Stücke schneiden, so dünn wie möglich. Das Mark in feine Rädchen schneiden. Jede Fleischscheibe mit Salz bestreuen und eine Scheibe Fett darauflegen, dann mit den Markrädchen überstreuen. Zu einer Roulade rollen. Mit einem Zahnstocher verschließen. Auf dem Rost 10 Minuten braten, nach 5 Minuten wenden. Mit feinem Salz servieren.

Primärquelle: Menagier de Paris

Sekundärquelle: Kochkunst des Mittelalters

Bemerkung

Im Gegensatz zu den heutigen Rouladen, die in der Pfanne zubereitet werden, haben wir herausgefunden, lohnt es sich dem o.a. Rezept auch in der Zubereitung zu folgen. Durch das Grillen auf dem Rost wird ein Fettbad verhindert und die Rouladen bleiben saftig.

Statt mit Zahnstochern oder Rouladennadeln gesteckt, können die Rouladen auch mit festem Leinenzwirn geschnürt werden, dann halten sie besser.

Eine alternative Füllung:

Pro Roulade:

1 EL scharfer Senf

1 Streifen Speck oder Rauchfleisch

1/2 Essiggurke in feinen Streifen

1 hartgekochtes Ei

2 Tassen Rotwein

2 Tassen Brühe

2 feingehackte Zwiebeln

eine Hand voll feingehackte Pilze

1-2 Dolden Holunderbeeren oder 1 EL Preiselbeermarmelade

Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer

100g Sahne

Zubereitung

Rouladenfleisch innen mit Senf bestreichen, pfeffern und salzen. 1 Scheibe Speck darauflegen, darauf mehrere Essiggurkenstreifen. Zuletzt das Ei daraufpacken. Das ganze zu einer Roulade wickeln und verschließen.

In einer hohen Pfanne von jeder Seite kurz anbraten, feingehackte Zwiebeln und Pilze dazugeben. Mit Rotwein und Brühe auf gießen. Nun die Holunderdolden oder Preiselbeermarmelade dazugeben. Mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zugedeckt ca. 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Holunderstiele herausfischen, die Soße mit Sahne verfeinern und abbinden.