

Zugegeben: Der Name dieses Rezepts ist eine Mogelpackung. Aber eine, die viele Gastronomen kennen, weil sie ebenfalls ganz bodenständige Gerichte mit hochtrabenden Bezeichnungen versetzen, um das Besondere zu betonen. Das Besondere an den heutigen Rindsrouladen ist nämlich nur die Verwendung von ächtem ABB-Mostert und ebenso ächtem Düsseldorfer Altbier. Wer sein persönliches Rouladenrezept von der Omma geerbt hat, sollte daran nicht rühren. Wer aber mal ein wenig aus der Rouladenreihe tanzen möchte, probiere diese Variante aus.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

6 Scheiben Rindsrouladen aus der Oberschale
3 dicke Jewürzjurken
6~12 Scheiben dünn aufgeschnittener geräucherter und durchwachsener Schweinebauch
3 mittelgroße ROTE Zwiebeln
6 EL ächter Düsseldorfer ABB-Mostert
6 mittelgroße Zwiebeln
2 dicke Möhren
1/4 Sellerieknolle
6 ~ 12 Zahnstocher
neutrales Öl und Butterschmalz
1 ~ 1,5 l allerbestes Düsseldorfer Altbier aus einer der Hausbrauereien
ca. 3 TL Gemüsebrühpulver
1 Döschen Tomatenmark
paar Lorbeerblätter
Salz, schwarzer Pfeffer, evtl. Zucker

Einkaufstipps:

So richtig zarte und leckere Rouladen klappen nur mit wirklich gutem Fleisch. Das heißt: Du solltest die Lappen AUSSCHLIESSLICH beim Metzger deines Vertrauens erwerben, der dir zudem Auskunft darüber geben kann, wo und unter welchen Umständen der Jungbulle großgeworden ist, der für deinen Genuss sein Leben ließ. Metzger, denen du vertrauen kannst, gibt es selbst in einer pulsierenden Großstadt wie Düsseldorf nicht mehr allzu viele. Ich kaufe zum Beispiel entweder bei der Metzgerei Schlösser oder samstags auf den Wochenmarkt am Fürstenplatz bei Nyland, wo man nicht nur bedient, sondern bestens

beraten wird. Optimal ist es, wenn die Scheiben vor deinen Augen auf der Maschine aus der Keule geschnitten werden. Falls du Fleisch sonst im Supermarkt oder gar beim Discounter kaufst, wundere dich bitte nicht über den Preis, der sich bei gutem Biorindfleisch dieser Art schon auf gut 30 bis 40 Euro summieren kann. Aber das sollte es uns Fleischfressern unbedingt wert sein.

Bei den Gurken denke ich an die dicken Dinger, die man in den Brauhäusern als Beilage zur Flönz und zu Frikadellen bekommt. Weil ich die nur einmal direkt aus dem Fass auf dem Carlsplatz gefunden habe, begnüge ich mich meistens mit Jewürzjurken aus dem Glas von Kühne oder so. Dasselbe, was für die Rouladenscheiben gilt, gilt auch für den „Speck“. Rheinisch betrachtet sollte es eher nicht Speck sein – das wäre westfälisch –, sondern eben geräucherter Schweinebauch ... den es natürlich ebenfalls beim Metzger deines Vertrauens gibt, der den auch herrlich dünn aufschneidet. Ich empfehle rote Zwiebeln, ohne dass dies irgendwas mit Düsseldorf oder der Altstadt zu tun hat. Passender wären übrigens diese mittelgroßen, nicht sehr scharfen Gemüsezwiebeln, die es ebenfalls als Beilage zur Bloodwohsh gibt. Kommen wir zu dem, was der Nicht-Düsseldorfer „Senf“ nennt, weil er keine Ahnung hat, was es wirklich bedeutet, mit Hilfe von Essig das Beste aus dem Senfkorn zu holen. Achtung: Authentisch werden deine Rouladen nur, wenn du ABB-Mostert verwendest! Nein, Löwensenf mittelscharf geht gar nicht.

Die Zubereitung:

Du brauchst zwingend einen Schmortopf, in den die sechs Rollen nebeneinander passen – sonst hat das alles keinen Zweck. Am besten geht es in einem ovalen, gusseisernen und emaillierten Topf von Le Creuset, dessen Anschaffung zwecks Herstellung von Schmorgerichten ich ohnehin empfehle, weil das ein Kauf fürs Leben ist. Bevor du die Rouladen wickelst, kannst du schon einmal das Schmorgemüse vorbereiten. Dazu pellst und viertelst du die Zwiebeln, schälst und scheibierst die Möhre sowie schälst und würfelst den Sellerie. Lass im Schmortopf ganz sanft einen EL Butterschmalz in 1~2 EL Rapsöl aus.

Nun die Rollen. Du brauchst ein Schneidbrett, das groß genug ist. Spann eine Lage Klarsichtfolie drumherum. Außerdem brauchst eine entsprechend großes Stück Folie fürs Breitschlagen. Nun schneidest du die gepellten und halbierten roten Zwiebeln und die halbierten Jurken in feine Scheiben. Dann stellst du folgendes parat: Salzfass und Pfeffermühle, den Pott ABB-Mostert mit einem Esslöffel, je einen Teller mit dem „Speck“, den

Zwiebelscheiben und den Jurkenstreifen sowie die Zahnstocher. Leg eine Fleischscheibe aufs Brett und leg die Folie drauf. Klopfe das Fleisch mit der glatten Seite vom Fleischklopfer (oder dem Boden einer kleinen Kasserolle) von innen nach außen, um die Dicke so zu reduzieren, dass sie etwa so groß ist wie zwei, maximal drei Eurostücke. Entferne die Folie und salze und pfeffere das Fleisch relativ beherrscht. Verstreiche nun mit dem Löffel oder wahlweise einem Messer einen leicht gehäuften EL ABB-Mostert so, dass er gleichmäßig verteilt ist, aber an den Längsseiten etwa ein Fingerbreit frei bleibt. Leg nun den geräucherten Bauch in Längsrichtung auf, wobei du am schmalen Ende der Roulade beginnst – je nachdem wie breit das Schwein ist, brauchst du eine oder zwei Scheiben. Gib nun ein Sechstel von Jurke und Zwiebel quer auf das breite Ende; am besten ein bisschen gemischt und auf eine Handbreit verteilt. Lass in jedem Fall nach außen hin wieder Platz. Und so wird gerollt: Du schlägst die Roulade am breiten Ende eng ein und rollst bis zur Mitte der Füllung. Dann schlägst du vorsichtig die Seiten ein wenig ein und rollst mutig und fest bis das schmale Ende auf der Rolle zu liegen kommt. Und das steckst du mit einem, notfalls zwei Zahnstochern fest.

Sind alle Rouladen gewickelt, mehlierst du sie ganz leicht, indem du sie jeweils über einen flachen Teller, der mit Mehl bestäubt ist, rollst. Außerdem drehst du die Platte mit dem Schmorpfanne hoch, sodass das Fett gut heiß wird. Jetzt musst du jede einzelne Roulade rundherum sehr kräftig bräunen. In meinem Topf kann ich das immer mit drei Stück gleichzeitig veranstalten. Achtung: Manche Rouladenkünstler verbrennen die Dinger von außen und wundern sich, wenn die Soße bitter wird – also bräunen, nicht schwärzen! Sind alle Rouladen angebräunt, legst du sie beiseite und beginnst damit, das Gemüse im heißen Fett anzuschwitzen. Dabei muss die Temperatur deutlich niedriger liegen als beim Anbraten der Rouladen. Rühr oft durch, damit Zwiebeln, Möhren und Sellerie wirklich schön und gleichmäßig Aroma ans Fett abgeben. Zum Schluss röstest du das Tomatenmark an und löschst mit einem Tässchen Altbier ab. Rühr gut durch, damit sich alles verbindet. Dann gibst du rund 1 l vom Bier in den Topf und kochst das Ganze einmal sprudelnd auf. Rühr ein bisschen Gemüsebrühpulver ein, gib die Lorbeerblätter hinein und leg dann die Rouladen dicht an dicht aufs Gemüse. Füll evtl. so mit Bier auf, dass die Rouladen zu etwa Dreivierteln unter Wasser liegen. Deckel drauf und bei schwacher Hitze für 45 Minuten schmoren lassen.

Leider kann man bei Rouladen nicht testen, wann sie fertig sind. Die genannte Dreiviertelstunde ist ein Erfahrungswert. Ist das Fleisch nicht so gut, brauchen sie länger. Schmoren die Rollen zu lang, werden sie trocken. Aber: Der wunderbare ABB-Mostert hat bis

jetzt immer noch das Austrocknen meiner Rouladen Altstädter Art verhindert – vertrau der seligen Witwe Bergrath! Nimm also die Rouladen aus dem Topf und leg sie mit Alufolie zugedeckt im Ofen bei max. 50° warm. Denn jetzt geht es an die Soße, die ja das Wichtigste bei diesem Gericht ist. Denn man füllt eine Rouladen ja nicht aus Jux und Dollerei, sondern weil die Füllung zur Tunke beiträgt. Hol das Gemüse raus und drück es im Spitzsieb gut aus. Entferne auch die Lorbeerblätter und siebe die Schmorflüssigkeit in eine passende Kasserolle. Die vereinte Soße solltest du um etwa ein Drittel einkochen und dann mit Salz und Pfeffer sowie bei Bedarf und nach Geschmack Zucker abwürzen. Normalerweise wird die Tunke die richtige Konsistenz haben, aber du darfst notfalls mit ein bisschen in kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke nachhelfen.

Übrigens: Stilecht serviert werden Rouladen in einer Schale (z.B. einer großen Auflaufform) in der Soße, denn je mehr Kontakt Rollen und Saft haben, desto besser. Dazu gehören unbedingt Salzkartoffeln oder passend zum Frühling in der Schale gekochte neue Kartoffeln. Verschiedene Gemüse passen dazu, aber auch ein grüner oder ein gemischter Salat.