



KASSLER ROULADE (RÖMER ROLLBRATEN)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1,5kg Kasserbraten
- 1 Packung Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch)
- 3 Essiggurken
- 1 Zwiebel
- 10 Scheiben Bacon
- 3EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 200ml Rotwein
- 500ml Rinderbrühe
- Salz u. Pfeffer
- Speisestärke zum andicken

Zubereitungszeit

2 Stunden

Benutztes Equipment:

- DO Gastisch von BBQ-Toro
- DO6 von BBQ Toro



Zubereitung:

- Den Braten der Länge nach einschneiden, dass man diesen aufklappen und befüllen kann.
- Mit Senf bestreichen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
- Essiggurken, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
- Diese Masse auf dem Senf verteilen, dann das Fleisch stramm einrollen.
- Mit einem Garn oder Faden den Braten zusammenschnüren
- Im heißen Dutch Oven den Braten von beiden Seiten mit etwas Butterschmalz anbraten und wieder herausnehmen.
- Das Wurzelgemüse anrösten, dann Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anrösten.
- Alles mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.
- Mit Brühe auffüllen, dann den Braten wieder hinzugeben.
- Alles bei geschlossenem Deckel für 1,5 Stunden auf leichter Hitze vor sich dahin schmoren lassen.
- Kurz vor Ende der Garzeit, den Braten herausnehmen und die Soße durch ein Sieb passieren.
- Die Soße in einem separaten Topf aufkochen lassen und nach Belieben mit Speisestärke andicken.
- Braten wieder in die Soße geben und alles warm halten, bis gegessen wird.