

Schichtrouladen aus dem Dutch Oven

Rezeptvorschlag



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 4 WAGYU Rouladen
- 140 g Bacon in Scheiben
- 200 g Rotkohl
- 100 g Gewürzgurken
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knacker
- 50 g Senf
- 80 ml Rotwein
- 80 ml Rinderfond

Gewürzsäckchen mit

- ½ TL Wachholderbeeren
- 3 Stk. getrocknete Nelken



EQUIPMENT

Dutch Oven

Optional kannst du die Wagyu Schichtrouladen auch am Herd im Topf oder einem Bräter zubereiten.

Vorbereitung

Als erstes heizt du deinem Dutch Oven auf ca. 180°C auf. Danach bereitest du dein Gemüse vor. Schneide den Rotkohl in Streifen, die Gewürzgurken der Länge nach in Scheiben, schäle die Gemüsezwiebel und schneide sie in Ringe. Knacker in Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG

Zuerst werden die Baconscheiben im Dutch Oven angebraten.

Nehme die angebratenen Baconscheiben aus dem Dutch Oven und stelle sie erstmal zur Seite.

Lasse das ausgelaufene Fett im Dutch Oven und verwende es zum anbraten der Rouladen.

Brate nacheinander die Rouladen an, damit sich Röstaromen bilden.

Nehme die Rouladen aus dem Dutch Oven und stelle sie ebenfalls zur Seite.

Fülle den Rotkohl in den Dutch Oven, lege das Gewürzsäckchen dazu und gieße mit Rotwein und Fond auf.

Nun beginnt das Schichten.

Auf den Rotkohl kommen 2 Scheiben Fleisch. Bestreiche die Rouladen mit Senf und platziere ein paar von den Wurstscheiben darauf.

Im Anschluss daran folgt Bacon, Gewürzgurken und Zwiebeln.

Wiederhole die Schichten so oft, bis alle Zutaten verbraucht sind.

Setze den Deckel auf den Dutch Oven und lege die glühenden Brikett- Kissen zum Garen auf den Deckel. Lasse die Schichtrouladen für 3 bis 3,5 Stunden köcheln.

Als Beilagen eignen sich Salzkartoffeln, Kartoffel- oder Semmelknödel.

Tipp: Wenn du deinen Dutch Oven direkt in die Glut stellen willst, benötigst du für das Erreichen deiner Temperatur von 160 – 180 °C ca. 24 Brikett-Kissen. Davon legst du 9 unter deinen Dutch Oven und 15 auf den Deckel.