

Schnelle „Ammerländer Kasseler Roulade“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhafte Hausmannskost, althergebracht, neu überdacht.

Zutaten

- Für die Kasseler Roulade / Füllung:
- 8 dünn plattierte Scheiben Kassellerrücken à 70 g, 2 (Stück p. P.)
- 8 Scheiben magerer Speck
- 16 getrocknete Kurpflaumen ohne Stein
- 30 g frischen Ingwer in dünnen Scheiben
- 2 El Senf
- 1 - 2 Stangen heller Lauch in dünnen Streifen
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika
- Für das Wurzelgemüse:
- Zu gleichen Teilen:
- 2 Stück Möhren in Stiften
- 2 Stück große Kohlrabi in Stiften
- Staudensellerie in Stiften
- 2 Bund junger Frühlingslauch
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer und ein Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Senf - Pflaumensoße:
- 4 cl Kurpflaumensaft ohne Stein aus dem Reformhaus
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 50 ml Crème fraîche
- 1 El Senf
- 1 klein gewürfelte Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kasselerroulade:

Schritt2

Den in Streifen geschnittenen helle Lauch in etwas Butter ganz kurz anschwitzen, salzen und pfeffern. Die Kasseler Scheiben auslegen, etwas pfeffern. 1 - 2 El Lauch und 3 / 2 Backpflaumen sowie 2 - 3 Scheibchen Ingwer "mittig " verteilen. Seitlich etwas einschlagen, zusammen rollen.

Schritt3

Die Speckscheiben wie eine Bauchbinde drum herum legen, etwas pfeffern und mit einem Zahnstocher zusammen stecken.

Schritt4

Die Rouladen nunmehr in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Schritt5

Für ca. 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, nicht übergaren, heraus nehmen, warm halten.

Schritt6

Die Soße:

Schritt7

Die gehackten Zwiebel in die gleiche Pfanne geben, kurz anschwitzen, mit etwas Rosenpaprika bestäuben.

Schritt8

Mit dem Pflaumensaft, dem Bratensaft, Senf und Crème fraiche verkochen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt9

Herzhaft nachschmecken und die Rouladen wieder in die Soße legen..

Schritt10

Das Wurzelgemüse:

Schritt11

Das vorbereitete Gemüse für 2 - 3 min. in kochendem Salzwasser "bissfest" blanchieren, abgießen und in brauner Butter anschwemmen. Mit Salz, Pfeffer und einem Strich Muskatnuss würzen und fmit risch gehackter Petersilie bestreut, servieren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Meine leckeren Kasselerrouladen reiche ich gern mit einem rustikalen Schnittlauch - Kartoffel Stampf und kross ausgelassenen Speckwürfeln, dazu das bodenständige Wurzelgemüse

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, neu überdacht., regional, senf-pflaumensoße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-ammerlaender-kasseler-roulade/>