



1



3



ROULADE VON RIPPENFLEISCH UND BAUHLAPPEN

Rippenfleisch und Bauchlappen von Schalenwild zählen traditionell zum Kochwildbret. Das hat Gründe: Die sich auf der Oberfläche und zwischen den Fleischpartien befindenden Häute benötigen eine längere Garzeit als ein normales Bratenstück. Gekocht sind sie weich und zusammen mit dem anhaftenden Fleisch verzehrfähig. Werden Rippenfleisch und Bauchlappen zu Ragout geschnitten, dann ergeben sich nach dem Entfernen der Verbindungshäute nur bei Schwarz- und Rotwild akzeptable Ragoutstücke. Bei Rehwild hingegen sind nur kleine Fleischfetzen zu gewinnen. Anders dagegen, wenn Rippenfleisch und Bauchlappen zusammenhängend gewonnen und zu einer Roulade verarbeitet werden. Nach dem Anbraten ausreichend lange geschmort (ca. 90 Minuten), wird auch bei von älterem Rehwild stammendem, zu einer Roulade verarbeitetem Rippen-/Bauchlappenfleisch ein den Gaumen befriedigendes Ergebnis erzielt.

Die Arbeitsschritte:

Am Brustbein mit dem Messer das Fleisch am Knochen anlösen. Das Fleisch mit einer Hand fassen, vom Knochen abheben und unter Spannung halten. Mit dem Messer den Fleischfladen mit kleinen Schnitten vom Rippenbogen (Foto 1) abschneiden. Dabei die Messerklinge so führen, daß an den Rippen sowenig Fleisch wie möglich verbleibt.

Das in einem Stück von den Rippen abgelöste Rippenfleisch und anhängenden Bauchlappen mit der Unterseite auf eine schnittfeste Unterlage legen und zu einem rechteckigen

Fleischfladen (Foto 2) beschneiden. Die Abschnitte (Parüren) in kleine Streife schneiden.

Die Hautseite nach Belieben würzen, mit Senf einstreichen, mit Streifen von Speck, Gewürzgurke und Karotte sowie den Parüren (Foto 3) belegen. Den Fleischzuschnitt zu einer Roulade aufrollen und mit Küchegarn binden. Hinweis: Bei nach innen eingerollter Hautseite bleibt die Roulade auch beim Anbraten und Schmoren in Form. Kommt die Hautseite nach außen, zieht sie sich beim Anbraten zusammen und bewirkt ein Aufgehen der Roulade.

ogk