

Mit besten Empfehlungen von Küchenchef Mirko Weisheit

Wir bieten Ihnen:

- neue deutsche Küche
- von raffiniert bis deftig
- große Summerlounge mit 100 Plätzen
- Veranstaltungssaal für 120 Gäste



So erreichen Sie uns:

- auf der A10 bis Abfahrt Rangsdorf, von dort auf die B96 Richtung Berlin
- nächste Abfahrt Richtung Dahlewitz nehmen
- im Kreisverkehr die 2. Ausfahrt auf die Thälmannstraße nehmen
- nach ca. 750 m links abbiegen in die Straße Am Bahnhofsschlag

Restaurant & Bar Mutterwelt

Am Bahnhofsschlag 1
15827 Dahlewitz
Tel.: 033708 / 936079
info@mutterwelt.com
www.mutterwelt.com

Mutterwelt
Restaurant & Bar
www.mutterwelt.com



Rinderroulade gefüllt mit einer Holunderbirne, gelber Rübe, Wirsing dazu Kartoffel- Meerrettichpüree

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Rinderrouladen à 200 g
- 4 Birnen (feste Sorte)
- 500 ml Holunderblütensirup
- 100 g Speisequark (40% Fett)
- 100 g gewürfeltes Röstgemüse
- 3 l Brühe, 100 g Tomatenmark
- 250 g gelbe Rübe
- 1 kl. Kopf Wirsing
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker, 1 EL Mehl
- 500 g Kartoffeln
- 50 g Butter, 500 ml Sahne
- frischer Meerrettich
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

1 Tag vorher: Holunderblütensirup erwärmen. Birnen schälen, längs halbieren u. entkernen. Geputzte Birnen in Sirup einlegen, über Nacht durchziehen lassen. Rouladen plattieren, auslegen und würzen, mit jeweils 1 EL Speisequark bestreichen. 2 halbe Birnen auf jede Roulade verteilen, einschlagen, in Form wickeln. Mit Rouladennadel- o. Klammer fixieren. Die Rouladen scharf von allen Seiten anbraten, anschließend herausnehmen. Röstgemüse anbraten, Tomatenmark dazugeben. Durch gelegentliches Ablöschen mit der Brühe auf gewünschten Bräunungsgrad rösten. Mit dem Rest Brühe und Sirup auffüllen, die Rouladen dazu geben und ca. 90 min vorsichtig schmoren lassen. Gelbe Rübe schälen, in 1x1cm große Würfel schneiden, blanchieren. Wirsing in feine Streifen schneiden, ebenfalls kurz blanchieren. In einem Topf 1 EL

Zucker karamellisieren, 50 g Butter dazu, ausgehen lassen. Rübenwürfel und Wirsingstreifen hinzugeben, mit 1 EL Mehl bestäuben, mit etwas gelber Rübenbrühe ablöschen, abschmecken.

Kartoffeln schälen und weich kochen. 500 ml Sahne mit 50 g Butter, Prise Salz und ein Strich Muskat erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch Karoffelpresse drücken. Mit warmer Sahne zu fluffigem Püree schlagen. Frisch geriebenen Meerrettich unterheben. Anschließend Rouladen herausnehmen, Saucenansatz passieren. Nach Belieben nachwürzen. falls nötig etwas abbinden. Die Rouladen auf den gelben Rüben, Wirsing anrichten. Ansaucieren und mit Kartoffel-Meerrettichpüreenocken dekorieren.

Zubereitungszeit:
ca. 90 Min.

unterstützt von

