

Klassische Rinderrouladen einfach selbst gemacht

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Bräter
Rouladennadeln

Wenn Oma Rouladen aus dem Ofen zaubert, liegen Liebe und der Duft von zart geschmortem Rindfleisch in der Luft. Kein Wunder, dass die Küchenchefin ihr Geheimrezept nicht preisgeben will. Macht aber nix! Wir verraten dir, wie das Original mit feinen Cornichons, Senf und fettem Frühstücksspeck gemacht wird.

- 1 -

Zutaten für 4 Portionen

Für die Rouladen

8 Gewürzgurken
3 Zwiebeln
4 Rinderrouladen (je 200 Gramm)
4 Teelöffel Senf
8 Scheiben Frühstücksspeck
Salz, Pfeffer

Für die Sauce

2 Möhren
1/4 Knollensellerie
1/2 Lauchstange
3 Zwiebeln
3 Lorbeerblätter
1 Zweig(e) Thymian
2 Teelöffel Tomatenmark
100 ml Rotwein
2 Esslöffel Gurkenwasser
350 ml Wasser
50 ml Rinderfond
2 Esslöffel Butterschmalz
2 Esslöffel Öl
2 Teelöffel Speisestärke
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör:

Für die Rouladen Gewürzgurke längs in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Fleisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und gleichmäßig plattieren, bis es ca. 1 cm dick ist.



- 2 -

Fleisch salzen, pfeffern und mit je einem Teelöffel Senf bestreichen. Mit Frühstücksspeck, Gurken und Zwiebeln belegen, dabei einen Rand von ca. 2 cm lassen.

Klassische Rinderrouladen einfach selbst gemacht



- 3 -

Lange Seiten der Rouladen einschlagen, damit die Füllung später nicht herausfällt. Rouladen an der kurzen Seite greifen und aufrollen.



- 4 -

Mit Rouladennadeln fest stecken. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen.



- 5 -

Für die Sauce Möhren und Sellerie schälen. Lauch halbieren und unter fließendem Wasser putzen. Zwiebeln schälen und mit restlichem Gemüse in feine Würfel schneiden.



- 6 -

Butterschmalz im Bräter erhitzen. Rouladen rundherum scharf anbraten und auf einen Teller geben. Backofen auf 180 °C vorheizen. Öl im Bräter erhitzen. Gemüse hinzufügen und ca. 5 Minuten anschwitzen. Tomatenmark, Thymian und Lorbeerblätter untermengen, kurz anbraten und mit Wein und Rinderfond ablöschen, ca. 5 Minuten einkochen lassen. Rouladen dazugeben und mit Wasser angießen.

Klassische Rinderrouladen einfach selbst gemacht



Geschmack noch einkochen lassen oder direkt so verwenden.

- 7 -

Bräter mit Deckel abdecken und im heißen Ofen 2 - 3 Stunden schmoren lassen, zwischendurch Rouladen wenden. Rouladen aus dem Bräter heben und in Alufolie einwickeln. Gemüse und Flüssigkeit durch ein feinmaschiges Sieb passieren. Sauce zurück in den Bräter gießen, aufkochen und mit Speisestärke andicken. Mit Salz, Pfeffer und Gurkenwasser abschmecken. Herd ausschalten, Rouladen in die Sauce geben und ca. 5-8 Minuten ziehen lassen. Mit Rotkohl und Salzkartoffeln servieren.



Rinderrouladen Sous vide - so geht's

Bereite die Rinderrouladen bis einschließlich Schritt 6 zu, füge allerdings kein Wasser mehr zu. Fülle die Rouladen und die Sauce in einen geeigneten Beutel, verschließe ihn möglichst luftarm und heiße das Wasserbad auf 67 °C vor. Nach 37 Stunden hast du die zartesten Rouladen der Welt. Den Sud kannst du jetzt ganz nach deinem