

Rinderrouladen wie von Oma

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Rouladennadeln

Wenn die schwere Gusseisen Cocotte mit Omis **Rinderrouladen** aus dem Ofen kommt, 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 -

Für die Rinderrouladen 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 von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einem Teelöffel Senf bestreichen. Mit Frühstücksspeck, Gurken und Zwiebeln belegen, dabei einen Rand von ca. 2 cm lassen.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Rinderrouladen

8 Gewürzgurken
3 Zwiebeln
4 Rinderrouladen (je 200 Gramm)
4 Teelöffel Senf
8 Scheiben Frühstücksspeck
2 Esslöffel Butterschmalz
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
400 ml Rinderfond
2 Esslöffel Rapsöl
2 Teelöffel Speisestärke
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör:

Cocotte

Rinderrouladen wie von Oma



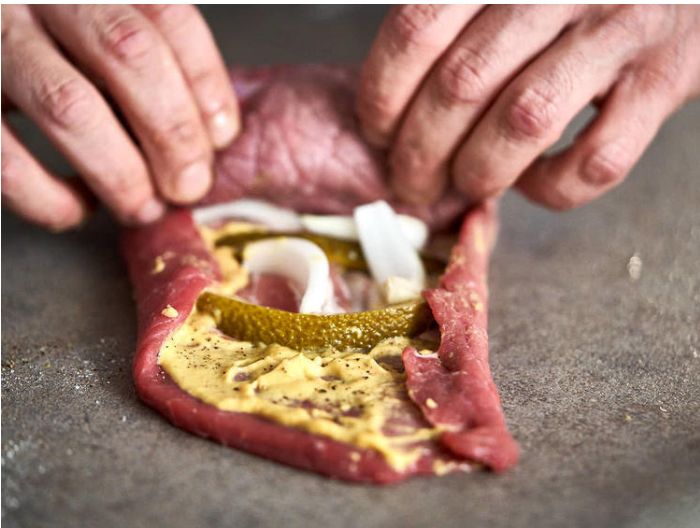
- 3 -

Nun die Rinderrouladen aufrollen: Dafür die langen Seiten der Rouladen einschlagen, damit die Füllung später nicht herausfällt. Rouladen an der kurzen Seite greifen und aufrollen.



- 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.



- 4 -

Das Ende mit Rouladennadeln fest stecken. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen.



- 6 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Butterschmalz in der Cocotte erhitzen. Rouladen auf der fixierten Seite 3 Minuten scharf anbraten. Vorsichtig drehen und rundherum 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und zwischen 2 Tellern warm halten.

- 7 -

Rapsöl in die benutzte Cocotte geben und erneut erhitzen. Gemüse hinzufügen und ca. 5 Minuten anschwitzen. Tomatenmark, Thymian und Lorbeerblätter untermengen, kurz mitbraten.

Rinderrouladen wie von Oma



- 8 -

Mit Rotwein ablöschen, 50 ml Rinderfond angießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Rouladen dazugeben und mit restlichem Fond aufgießen.

- 9 -

Cocotte mit Deckel schließen und im heißen Ofen ca. 2 - 3 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch Rouladen wenden und den Garzustand prüfen. Fertige Rouladen aus der Cocotte heben, Faden entfernen und zwischen 2 Tellern warm halten.

- 10 -

Sauce durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Speisestärke mit etwas Saucenflüssigkeit anrühren und in die in die restliche Sauce rühren. Gurkenwasser dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 11 -

Rouladen in der Sauce erwärmen und auf einem Teller mit Beilagen deiner Wahl servieren.

