

Rouladen-Rezepte: 15 deftige Rollen



Ein echter Klassiker aus Omas Küche: **Rouladen!** Das Tolle an den geschmorten Rollen: die Füllung war immer eine Überraschung. Ob deftige Rinderrouladen, saftige Kohlrouladen oder herzhaftes Geflügelrouladen – den Kombinationen aus Außen und Innen waren und sind keine Grenzen gesetzt. Sonntags klassische Rinderrouladen mit Senf und Gurke gefüllt, morgen vegetarische Kohlrouladen oder Involtini in Tomatensauce. Roll deine Rouladen selbst – ab heute überraschst du deine Gäste mit der Füllung deiner Wahl! Wie das mit dem Rollen und Binden am besten klappt und wie du die herzhaften Wickel lecker füllen kannst, erfährst du hier.

Rouladen selber machen – so geht's

Guide: Rinderrouladen selber machen

Klassische Rinderrouladen kann nur Oma kochen? Das kannst du auch! Unser Guide verrät dir, welche Zutaten unerlässlich sind, wie das mit dem Rollen, Füllen, Binden und Schmoren funktioniert. On top gibt's noch die besten Tipps, damit deine Rouladen nicht auseinanderfallen, sondern so lecker und mürbe werden wie bei Oma! [Zum Guide](#)



[Rinderrouladen selber machen](#)

Guide: Kohlrouladen selber machen

Ob Kohlrouladen oder Krautwickel – diese Rollen sind ein echter Klassiker der deutschen Küche. Im Original mit herzhafter Hackfleischfüllung gefüllt, hat sie vermutlich jeder schon mal serviert bekommen. Aber auch selbst gekocht? Wenn nicht – hier erfährst du, wie's geht! [Zum Guide](#)



[Kohlrouladen selber machen](#)

Rinderrouladen

Klassische Rinderrouladen

Eines der ersten Gerichte, das einem einfällt, wenn man

Rouladen-Rezepte: 15 deftige Rollen

nach „klassisch deutscher Küche“ gefragt wird? Neben Sauerkraut und Schweinebraten schießen einem da ganz schnell Rinderrouladen in den Kopf. Gewürzgarke und Zwiebel mit Senf eingerollt und in zartem Rindfleisch im Bräter geschmort. So viel zur Theorie. Mit diesem Rezept gelangen sie dir auch in der Praxis. [Zum Rezept](#)



[Klassische Rinderrouladen](#)

Italienische Rouladen – Involtini in Tomatensauce

Wenn es um Rouladen geht, spricht man in der italienischen Küche von „Involtini“, was sich ganz einfach mit „Rollen“ übersetzen lässt. In diesem Fall bestehen die italienischen Rollen aus zartem Kalbsfleisch, werden mit Pecorino, Prosciutto und Basilikum gefüllt und in fruchtiger Tomatensauce gegart – italienischer wird's in deinem Bräter nicht. [Zum Rezept](#)



[Involtini in Tomatensauce](#)

Rouladen aus dem Schnellkochtopf mit Rotweinsauce

Schnell, schneller, Roulade? Klingt komisch, ist aber kein Widerspruch in sich. Denn wenn du mal keine Zeit hast, deine Rollen stundenlang zu schmoren, kannst du sie auch im Schnellkochtopf ratzfatz mürbe machen. Probier's aus! [Zum Rezept](#)



[Rouladen aus dem Schnellkochtopf](#)

Rouladen aus dem Dutch Oven mit Serviettenknödeln

Du hast einen Dutch Oven? Dann ran an die Rollen! Denn wer braucht schon Herd und Küche für seine Rouladen, wenn er draußen ein Feuer hat? Also mach dich bereit für die Outdoor-Küche, schmor deine Rouladen im gusseisernen Dutch Oven und servier sie mit Serviettenknödeln. [Zum Rezept](#)



[Rouladen aus dem Dutch Oven](#)

Rouladen-Rezepte: 15 deftige Rollen

Kohlrouladen

Klassische Kohlrouladen

Saftige Hackfleischmasse umwickelt von zarten Weißkohlblättern in deftiger Sauce – das sind klassische Kohlrouladen wie sie schon Oma und Mama im Bräter geschmort haben. Mit diesem Grundrezept schmoren die herzhaft-saftigen Krautwickel ab heute auch in deinem Ofen. [Zum Rezept](#)



[Kohlrouladen](#)

Vegetarische Kohlrouladen

Vegetarisch, praktisch, gut! So oder so ähnlich könnte das Motto dieser Krautwickel heißen, die mit cremiger Risottofüllung auf dem Teller landen. Gebettet auf süßherzhaftem Süßkartoffelpüree und getoppt mit gerösteten Haselnüssen, lassen die im Weißkohl geschmorten Graupen kein Fleisch vermissen. [Zum Rezept](#)



[Vegetarische Kohlrouladen](#)

Wirsingrouladen in Meerrettichsauce

Lieber Wirsing statt Weißkohl zum Rollen? Kein Problem! Der grüne, zarte Kohlkopf lässt sich sogar noch einfacher zu köstlichen Rouladen verarbeiten. Die überzeugen – übergossen mit cremiger Meerrettichsauce – nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echter Hingucker auf dem Teller. [Zum Rezept](#)



[Wirsingrouladen mit Meerrettichsauce](#)

Vegetarische Wirsingrouladen

Wenn sich zarte Wirsingblätter um cremige Kartoffelfüllung wickeln, bleiben deine Wirsingrouladen vegetarisch. Während Möhre und Pastinake im Inneren für den gewissen Biss sorgen, verleiht ein Ei der cremigen Kartoffel Stabilität. Nun musst du deine Veggie-Rollen nur noch wickeln, garen und mit milder Schmand-Sauce übergießen. [Zum Rezept](#)



Rouladen-Rezepte: 15 deftige Rollen

Vegetarische Wirsingrouladen

Vegane Mangoldroulade mit Quinoa

Auch Mangold lässt sich zu 1a-Rouladen rollen. Also wenn er gerade Saison hat und du ein paar Blätter Mangold in die Finger bekommst, füll sie mit Quinoa, Cranberries, Mandeln und Cashewmus, mach vegane Rouladen draus und tunk sie in cremigen Sojajoghurt-Minz-Dip. [Zum Rezept](#)



Vegane Mangoldrouladen

Asiatische Kohlrouladen

Vergiss Weißkohl und Wirsing – hüll deine Rouladen in Chinakohl und mach sie im Asia-Style! In die zarten Kohlblätter hüllst du Reis, Shiitake Pilze, Möhre und Hackfleisch und übergießt die Kohlwickel nach dem Schmoren mit Hoisin-Sauce. [Zum Rezept](#)



Asiatische Kohlrouladen

Orientalische Kohlrouladen

Der Schlüssel zu orientalischen Kohlrouladen? Die Gewürze! Mit ordentlich Curry in der Füllung aus Couscous, Zucchini und getrockneten Aprikosen entführen dich die in Tomatensauce badenden Wickel aus Chinakohl in den Orient – zumindest geschmacklich. [Zum Rezept](#)



Orientalische Kohlrouladen

Geflügelrouladen

Hähnchenrouladen mit Feta

Keine Lust auf Rindfleisch? Dann roll deine Rouladen aus zarter Hähnchenbrust. Das tolle bei Geflügelrouladen: langes Schmoren über mehrere Stunden ist nicht nötig. Einfach mit Schinken und Feta aufrollen, mit Sauce übergießen und im Ofen saftig garen – fertig! [Zum Rezept](#)



Rouladen-Rezepte: 15 deftige Rollen

Hähnchenrouladen mit Feta

Putenrouladen mit Tomatenfüllung

Vergiss Gewürzgerken oder Hackfleisch! Deine Rouladen werden mit getrockneten Tomaten und Ricotta gefüllt. Und damit nicht nur innen mal was neues passiert, hüllst du die mediterrane Füllung nicht in Rindfleisch oder Weißkohl, sondern in hauchdünne Putenschnitzel. Also ran an die Rouladen. [Zum Rezept](#)



Putenrouladen mit Tomatenfüllung

Hähnchen-Bacon-Rouladen mit Guacamole

Hast du ein großes Herz für [Guacamole](#)? Dann besitzt dieses Hähnchen ein noch größeres Herz für und sogar aus Guacamole. Wenn das nicht Avocado-Liebe der besonderen Art ist. Damit das cremige Innere auch gut geschützt ist, rollst du die zarte Hähnchenroulade nach dem Füllen noch in deftigen Bacon ein. Danach kannst du sie braten und mit Liebe schlemmen. [Zum Rezept](#)



Hähnchen-Bacon-Roulade mit Guacamole