



Selbstgemachte Rinderrouladen



Zutaten

Menge

2	Gewürzgurken
8 Scheiben	Bacon
2 Zweige	Rosmarin
4	Rinderrouladen à ca. 150 g
2	Lorbeerblätter
1 Prise	Zucker
1 EL	Tomatenmark
600 ml	Rinderfond
1	große Zwiebel
3 EL	Butterschmalz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Salz
4 TL	mittelscharfer Senf
2 TL	Speisestärke
1 Bund	Suppengemüse

Tipp

Zu den Rouladen kannst du sehr gut Kartoffeln, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei zubereiten.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 2,5 Std. Garzeit

pro Portion: 2218 kJ, 530 kcal, 16,8 g Kohlenhydrate, 37,2 g Eiweiß, 36,9 g Fett, 150 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Die besten Rouladen gibt es nur bei Oma? Ab jetzt kannst du super leckere Rinderrouladen auch super easy selber machen! Für die Füllung der Rouladen haben wir natürlich ganz traditionell Zwiebeln, Senf, Speck und Gewürzgurken genommen. Unsere Rinderrouladen sind echt super zart geworden und zergehen schon fast auf der Zunge. Falls du also vielleicht mal Rouladen für deine Oma machen willst oder einfach nur Lust auf ein deftiges Gericht hast, solltest du unbedingt unser Rezept ausprobieren! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Gurken ebenfalls würfeln. Das Suppengemüse putzen und sehr fein würfeln. Nun die Rouladen auf ein Brett legen, salzen und pfeffern und eine Seite mit Senf bestreichen. Dann jeweils zwei Scheiben Speck, einige Zwiebeln und Gurkenwürfel auflegen. Nun die Rouladen fest zusammenrollen und mit Rouladennadeln feststecken. Dann kannst du in einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Rouladen von allen Seiten rösten. Die Rouladen anschließend in einen großen Topf geben.

Step 2:

Anschließend kannst du einen EL Butterschmalz in eine Pfanne geben und die restlichen Gemüswürfel darin anbraten. Nun alles mit dem Tomatenmark vermischen und mit Rinderfond ablöschen. Dann zusammen mit den Lorbeerblättern und dem Rosmarin zu den Rouladen in den Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 2 bis 2,5 Stunden schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Step 3:

Die Soße kannst du zum Schluss noch kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker und ggf. noch etwas Senf abschmecken. Die Speisestärke mit 50 ml Wasser verrühren und die Soße damit bis zur gewünschten Sämigkeit abbinden.