

Rinderrouladen

Ganz klassisch mit Kartoffeln und Rotkohl servieren.

Rinderrouladen, wie sie unsere Omas zubereitet haben. Die klassische Roulade aus feinem Rindfleisch gehört zu den traditionellen Gerichten in Deutschland. Die Zubereitung bedarf etwas Geduld und ist etwas anspruchsvoller. Als Beilagen kann man neben Kartoffeln auch Klöße oder Knödel zubereiten und natürlich Rotkohl.

Zutaten

- 4 Rinderrouladen
- Salz
- Pfeffer
- Senf
- 80 g Speck
- ½ saure Gurke
- 2 Zwiebeln
- Margarine
- Suppengemüse
- 1 TL Stärkemehl
- 100 ml saure Sahne

Zubereitung

- Die geklopfen Rouladen salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Mit Speck, Gurken und Zwiebelwürfeln belegen. Zusammenrollen, festbinden und in der heißen Margarine ringsum anbraten. Das kleingeschnittene Suppengemüse und restliche Zwiebel zugeben. Nach und nach ¼ l heißes Wasser auffüllen und die Rouladen 1 ½ Stunden schmoren lassen. Gegebenenfalls Wasser nachfüllen.
- Die Schmorflüssigkeit mit dem kalt angerührten Stärkemehl binden. Saure Sahne zugießen, einmal aufkochen und nochmals abschmecken.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rinderrouladen/>