

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“



Essen zum Wohlfühlen...

Zu den beliebtesten Gerichten der deftigen Küche gehören Rinderrouladen. Klassisch gefüllt mit Senf, Zwiebeln und kräftigem Speck. Ein echtes deutsches Soulfood halt. Essen für die Seele. Beim Einkauf des Fleisches achte ich darauf, dass das Rouladenfleisch nicht zu rot und nicht zu hell ist. Es sollte schon gut gereift sein, das ist erkennbar an der rostbraunen Farbe (und etwas dunkler).

Die Soße wird besonders gut, wenn ein Glas kräftiger Wein aus Baden-Württemberg zugegeben wird. Und ein extra Glas Wein schmeckt dann auch gut beim Genießen der Rouladen.

Als Beilage empfehle ich unser [Ofengemüse aus unserer Rezeptdatenbank](#). Hier die Rezeptur für Rinderrouladen "Hausfrauen Art":

Zutaten

für 4 Personen

- 4 x 180 g Rouladenscheiben aus der Rinderoberschale
- 8 dünne Scheiben Speck
- 100 g Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten
- 2 Gewürzgurken, geviertelt
- Senf, mittelscharf
- 1 El Öl oder Schmalz
- 1 Bund Suppengrün, geputzt und gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Rinderbrühe
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Sahne
- 1 Lorbeerblatt, 5 schwarze Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die **Rouladen** leicht flach klopfen. Salzen, Pfeffern und mit Senf bestreichen.

Jede Rouladenscheibe unten mit zwei Scheiben Speck, Zwiebelstreifen und Gewürzgurkenviertel belegen. Jede Scheibe seitlich ein wenig einklappen und von unten nach oben aufrollen. Mit einem Fleischgarn einwickeln oder mit Zahnstochern fixieren.

Die Rouladen in einem Schmortopf mit Öl oder Schmalz kurz scharf anbraten. Rouladen herausnehmen und auf einem Teller platzieren.

Im Schmortopf das gewürfelte Suppengrün, Lorbeerblatt und Pfefferkörner 3 Minuten anbraten. Tomatenmark zugeben und 1 Minute mitrösten. Dann mit Rotwein ablöschen und den Rotwein 5 Minuten einkochen. Dann mit der Rinderbrühe aufgießen. Rouladen dazugeben. Den Deckel aufsetzen und die Rouladen bei schwacher Hitze 1 ½ Stunden sanft schmoren lassen (Nicht kochen!). Eventuell nach 45 Minuten noch 150-200 ml Brühe nachgießen.

Die Rouladen aus dem Topf nehmen und abgedeckt im Ofen bei 70 Grad warm halten. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit Sahne noch 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen noch einmal in der Sauce erhitzen.

Tipp: Dazu schmeckt unser Ofengemüse aus der Rezeptdatenbank und Kartoffeln.

