

Schwarzwälder Rinderrouladen mit herzhaften Spätzle



Rouladen mit dem Geschmack des Schwarzwaldes

Rinderrouladen gehören vermutlich zu den beliebtesten Gerichten in Deutschland. Kein Wunder, dass fast jedes Bundesland und viele Regionen ihre eigene Variante zubereiten. Unsere Variante bringt den rauchigen, wilden Geschmack vom Schwarzwälder Schinken und die rassige Süße seines Honigs in das Gericht.

Dazu schmecken Spätzle, die mit hauchdünn geschnittenen Schinkenstreifen einen Extrapfiff erhalten. Eine traumhafte Kombi, deswegen hier die Rezeptur für **Schwarzwälder Rinderrouladen**:

Zutaten

(Für 4 Personen)

- 8 Rinderrouladen aus der Oberschale
- 4 Zwiebeln
- 4 Gewürzgurken + 100 ml Gurkenflüssigkeit
- 4 EL (Meerrettich)Senf
- 16 Scheiben Schwarzwälder Speck, dünn geschnitten
- 100 g Schwarzwälder Schinken, gewürfelt
- 200 g Knollensellerie, gewürfelt
- 200 g Karotten, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser

- 1 Liter Rinderfond
- 500 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Schwarzwälder Tannenhonig
- Salz & Pfeffer
- Etwas Saucenbinder
- Butterschmalz oder Öl zum Braten
- Zum Servieren: Spätzle, Streifen von Schwarzwälder Schinken und Petersilie

Zubereitung

Die Rinderrouladen mit der glatten Seite eines Fleischklopfers dünn klopfen.

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Gurken längs vierteln.

Die ausgebreiteten Rouladen salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Jeweils zwei dünn geschnittene Scheiben Schwarzwälder Speck auflegen.

Auf jede Roulade im unteren Drittel Zwiebeln, Gurken und Schwarzwälder Schinkenwürfel anhäufen.

Nun seitlich einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn wie ein Postpaket verschnüren. (Alternativ mit 2-3 Zahnstochern fixieren.)

In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen rundherum anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller legen.

In einem Bräter Sellerie, Zwiebel und Karotten anbraten. Mit 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser ablöschen, Tomatenmark und Paprika zugeben und 1 Minute rührend mitbraten.

Die Hälfte des Rotweins angießen und sirupartig einkochen. Restlichen Rotwein zugießen und wieder einkochen.

Rouladen einschichten und alles mit dem Rinderfond und Gurkensud begießen. Deckel aufsetzen und auf kleiner Flamme oder bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze im heißen Backofen für 1 1/2 Stunden schmoren lassen.

Nach 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind. (Tipp: Mit einem Zahnstocher durchstechen. Wenn dieser butterweich durchgeht, sind die Rouladen fertig). Die Rouladen aus dem Topf nehmen und abdecken.

Die Soße durch ein Sieb geben und in einem Topf mit Saucenbinder eindicken.

Nun die Soße mit Schwarzwälder Tannenhonig, Salz, Pfeffer, Senf und Gurkensud abschmecken.

Tipp: Mit Spätzle ([ein Spätzle-Rezept findet ihr hier](#)), Schwarzwälder Schinkenstreifen und Petersilie servieren.