Rinderrouladen mit dunkler Sauce

Zarte Rouladen in einer tiefdunklen Sauce. So edel kann Hausmannskost sein! Wir machen gerne die klassische Version nach Omas Rezept, also Rouladen aus der Oberschale eine Füllung aus Senf, geräuchertem Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken. Dann kommt es nur noch darauf an, die Rouladen auf kleiner Flamme langsam zu schmoren. Ich empfehle sie mindestens zwei Stunden in meiner dunklen Sauce mit Rotwein köcheln zu lassen. Um Zeit zu sparen, kannst du diese auch super vorkochen und einkochen oder einfrieren.



Rinderrouladen mit dunkler Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (5 Stück): 5 Rinderrouladen aus der Oberschale (circa 900 Gramm) | 3 Esslöffel Senf | 5 Schreiben Prosciutto di Parma oder geräucherten Schinken | 450 Gramm Zwiebel | 100 Gramm Gewürzgurken | 50 Gramm Butter | Salz | Pfeffer | Küchengarn | 1,2 Liter Rinderfond | 200 Gramm Möhren | 500 Gramm Sellerie | 50 Gramm Tomatenmark | 750 Milliliter Rotwein | 10 Körner Piment | 3 Lorbeerblätter | 1 Esslöffel Pfefferkörner | 2 Esslöffel Salz | 1 Löffel Zucker | 50-75 Gramm Speisestärke (zum Einkochen bitte Kartoffelstärke verwenden)



Rinderrouladen mit dunkler Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3,5 Stunden): 1. 300 Gramm Zwiebeln halbieren und samt Schale mit etwas Öl in einem großen Topf auf der Schnittfläche dunkel rösten. 2. In der Zwischenzeit das Möhren und Sellerie grob hacken und dazugeben. 3. Gemüse braten, bis alle Stücke etwas Farbe genommen haben. 4. Tomatenmark unterrühren, zwei Minuten mitbraten, dann mit 100 Milliliter Rotwein ablöschen. 5. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, wieder mit 100 Milliliter aufgießen. 6. Wiederholen bis 400 Milliliter Rotwein eingearbeitet sind, dann mit weiteren 200 Milliliter Rotwein und 1200 Milliliter Fond aufgießen. 7. Lorbeer, Piment und Pfefferkörner dazugeben und die Sauce mindestens 45 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. 8. In der Zwischenzeit Rouladen plattieren, nebeneinander ausbreiten und gut salzen und pfeffern. 9. Senf auf die Rouladen streichen und jeweils eine Scheibe Schinken darauf platzieren. 10. Restliche 150 Gramm Zwiebeln schälen, fein hacken und die Masse auf dem Schinken verteilen. 11. Jetzt die Gewürzgurken der länge nach Vierteln und am Ende einer jeden Roulade drapieren. 12. Du Rouladen fest einrollen. 13. 5 Stücke Küchengarn (jeweils circa eine Armlänge) abschneiden und die Rouladen damit fixieren. 13. Butter auslassen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten, dann wieder herausnehmen. 14. Bratensatz mit dem restlichen Rotwein ablöschen und zur Sauce geben. 15. Sauce passieren (durch ein feines Sieb geben). Dabei das Gemüse leicht ausdrücken. 16. Passierte Sauce mit dem restlichen Fond, Salz, Zucker und den Rouladen in einen Topf geben und auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel circa zwei Stunden schmoren. 17. Rouladen herausnehmen. 18. Circa 200 Milliliter der Sauce abschöpfen und die Speisestärke einrühren, dann das Gemisch in die Sauce einrühren und die Sauce köcheln lassen, bis diese andickt. 19. Garn von den Rouladen entfernen und mit der Sauce servieren oder zum haltbar machen 120 Minuten bei 100 Grad einkochen (bitte beachte dazu auch meine Einkochhinweise).

Dazu passen hervorragend: Kartoffel-Klöße und Lauchgemüse nach

Omas Art, Rahmwirsing, Apfel-Rotkohl oder Birnen-Kompott. Jetzt noch mehr Fleischgerichte und weitere Hausmannskost-Rezepte entdecken!

Nährwerte: 574 Kalorien | 19,3 Gramm Fett | 22,2 Gramm Kohlenhydrate | 49,1 Gramm Eiweiß