

Rouladen mit Klößen und Möhrchen

Ein wahres Festtagsessen! [Rinderrouladen mit dunkler Sauce](#), [Kartoffel-Klößen](#) und [karamellisierten Möhrchen](#) sind einfach ein Gaumenschmaus. Und auch optisch ist das Gericht ein Hingucker! Da etwas aufwendiger in der Zubereitung, servierten wir das Gericht früher nur zu ganz besonderen Anlässen. Seitdem wir die Rouladen aber samt Sauce einkochen, ist dieser Gang aber auch zu einem beliebten Essen für kurzfristigen Besuch geworden.



Rouladen mit Klößen und Möhrchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (5 Portionen): 5 Rinderrouladen aus der Oberschale (circa 900 Gramm) | 3 Esslöffel Senf | 5 Scheiben Prosciutto di Parma oder geräucherten Schinken | 450 Gramm Zwiebel | 100 Gramm Gewürzgurken | 125 Gramm Butter | 1,2 Liter [Rinderfond](#) | 200 Gramm Karotten + 1 Bund Möhren mit Grün | 500 Gramm Sellerie | 50 Gramm Tomatenmark | 750 Milliliter Rotwein | 10 Körner Piment | 3 Lorbeerblätter | 1 Esslöffel Pfefferkörner | 1 Löffel Zucker | 50-75 Gramm Speisestärke (zum Einkochen bitte Kartoffelstärke verwenden) für die Sauce + 150 Gramm Speisestärke für die Klöße | 1,5 Kilogramm mehligkochende Kartoffeln | 1 Eigelb | 1 Esslöffel Öl | 1 Esslöffel Puderzucker | Salz | Pfeffer | Küchengarn



Rouladen mit Klößen und Möhrchen | 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 Karotten 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. Die Rouladen fest einrollen. 13. 5 Stücke Küchengarn (jeweils circa eine Armlänge) abschneiden und die Rouladen damit fixieren. 13. 50 Gramm 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, zwei Esslöffeln 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](#)).

20. Kartoffeln schälen und gar kochen (je nach Größe circa 20

Minuten). 21. Kartoffeln abschütten und gut abdampfen lassen. 22. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen. 23. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zu einer feinen Masse zerkleinern. 24. 150 Gramm Stärke, 50 Gramm geschmolzene Butter, zwei Eigelb und zwei Teelöffel Salz zur Kartoffelmasse geben und zu einem geschmeidigem Teig verkneten. 25. Acht große Klöße oder zwölf kleine Klöße formen. 26. Möhrengrün kürzen, Möhren waschen und je nach dicke acht bis zehn Minuten vorkochen. 27. Möhren kurz abtropfen lassen, währenddessen Öl und 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. 28. Klöße in siedendem (nicht kochendem) Wasser gar ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. 29. Möhren von allen Seiten anbraten, dann mit gesiebten Puderzucker und einem halben Teelöffel Salz bestreuen. 30. Klöße vorsichtig herausnehmen, kurz ausdampfen lassen und mit den Rouladen und den karamellisieren Möhrchen servieren.

Jetzt noch mehr [Fleischgerichte](#), [Rezepte für Gourmets](#), weitere [Kartoffelgerichte](#) und mehr [Hausmannskost](#) entdecken!

Nährwerte: 1098 Kalorien | 36,4 Gramm Fett | 105,3 Gramm Kohlenhydrate | 57,2 Gramm Eiweiß