Rouladen mit Klößen und Möhrchen

Ein wahres Festtagsessen! Rinderrouladen mit dunkler Sauce, 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.

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.