Klassische Rindsrouladen

Ein Rezept für klassische Rindsrouladen wie bei Müttern. Immer wieder lecker und in der Zubereitung gar nicht so schwierig, wie manche denken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

8 Stk.	Rindsrouladen
5 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Gewürzgurken
12 Scheiben	Speck
4 EL	Senf
1 Stk.	Sellerieknolle
1 Stk.	Möhre
0.5 Stangen	Lauch
750 ml	Rotwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 l	Rinderfond
1 TL	Speisestärke
1 Schuss	Gurkenflüssigkeit
2 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Die klassischen Rindsrouladen sind immer noch ein Hit, den man nicht missen möchte. Zuerst muss man die Rouladen abwaschen und trocken tupfen. Zwiebeln enthäuten, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Essiggurken abtropfen lassen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

2. Nun die Rouladen auf ein Brett legen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Senf gleichmäßig auf eine Seite auftragen und verstreichen. Nun, je nach Geschmack zuerst den Speck in die Mitte der Rouladen legen, die Zwiebel und die Essiggurken darauf legen. Das Fleisch nun aufwickeln. Am besten von der breiten Seite zur dünnen Seite hin und wenn möglich zwischendrin die Seiten einschlagen. Die Rouladen entweder mit Rouladenklammern feststecken oder mit einem Bindfaden so umwickeln, dass diese sich nicht beim Braten öffnen können.

3. Butterschmalz in eine große Pfanne geben und richtig heiß werden lassen. Dann die Rouladen scharf von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Nach dem Anbraten das Fleisch herausnehmen und in einen Schmortopf legen.

4. Den Sellerie schälen und in kleine Stückchen schneiden. Das Gleiche auch mit den Möhren und dem Lauch machen. Diese Zutaten zusammen mit der restlichen Zwiebel in dem Bratfett des Fleisches anbraten und ansetzen lassen. Wenn alles leicht bräunlich ist, mit Rotwein den Boden leicht bedecken, aber nicht mehr umrühren, damit der Wein einkochen kann. Das Gemüse dann wieder anbraten lassen und abermals Wein hinzugießen, damit die Grundlage für eine leckere dunkle Soße gelegt wird. Ist die Flüssigkeit wieder verdampft und das Gemüse brät wieder an, diesen Vorgang wiederholen und mit Wein ablöschen, solange, bis kein Wein mehr da ist. Nun den Fond hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Gurkenflüssigkeit übergießen. Dies alles muss nun über die Rouladen im Schmortopf gegossen werden und am besten im Backofen mindestens 1,5 Stunden schmoren lassen. Dabei immer mal wieder das Fleisch mit Flüssigkeit übergießen. Man kann die Rouladen auch auf dem Herd schmoren lassen, dann am besten bei kleiner Hitze.

5. Die Garzeit kann um eine gute halbe Stunde verlängert werden, wenn das Fleisch sich mit einem Kochlöffel nicht richtig eindrücken lässt. Sind die Rouladen weich, diese herausnehmen und warmstellen.

6. Nun das Gemüse vom Sud trennen, in dem man die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen anderen Topf gießt. Das Ganze dann aufkochen lassen. In einer Tasse Senf, Wasser und Speisestärke zusammenrühren und in die kochende Flüssigkeit eingießen, bis es eine leicht dickliche Soße wird. Je nachdem wie dick man die Soße mag, kann man mehr oder weniger Stärke hinzugeben. Zum Schluss alles noch mal mit Salz, Pfeffer, Gurkensud und evtl. Rotwein abschmecken. Die heiße Soße über die Rouladen gießen und sofort servieren.

Tipp

Geschmäcker sind unterschiedlich, um wirklich Butterzarte klassische Rindsrouladen zu bekommen, diese am besten am Vortag fertigmachen und am nächsten Tag vor dem Servieren noch mal 30 - 45 Minuten köcheln lassen. Dann zerfallen sie fast, was für einige das absolute Highlight ist. Zu den Rouladen gehören klassisch Rotkohl und Kartoffeln, aber auch Erbsen und Möhrchen, Rosenkohl oder Kartoffelpüree passen sehr gut.