

Rindsrouladen - Rinderrouladen mit viel leckerer Sauce



Das Youtube Video **Rindsrouladen** gibt es unter <https://youtu.be/o9sppyFbqrg>

Zutaten für 4 Rinderrouladen:

- 4 große Rindsrouladen
- 30-50 g. Butterschmalz
- 250 g. durchwachsenen Speck
- 3 große Zwiebeln
- 100 g. Tomatenmark
- 120 ml. Senf
- Salz und Pfeffer
- etwas Mehl zum Bestäuben der Rouladen
- 30-50 g. Sellerie in Würfeln

Zubereitung:

1. Zunächst tupfe ich die frischen Rinderrouladen mit Küchenpapier trocken
2. Mit viel Salz und frischem Pfeffer würzen
3. Dann dick mit Senf bestreichen und mit vielen kleinen Zwiebelwürfelchen belegen
4. Dann den in kleine Würfelchen geschnittenen Speck drauf geben
5. Anschließend mit Mehl bestäuben (ich finde die Sauce wird dadurch hinterher sämiger. Wer das nicht möchte kann das Mehl weg lassen.)
6. Nun die Rouladen aufrollen und mit Bindfaden oder mit Rouladen-Nadeln fest verschließen.
7. Butterschmalz in einer Schmorpfanne erhitzen und die Rouladen gut in Mehl wälzen und so im Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. das Mehl gibt den Rouladen die schöne Farbe
8. Dann die restlichen Speckwürfel und 2 grob in kleine Stücke geschnittene Zwiebeln hinein geben
9. Dann mindestens 100g Tomatenmark dazu geben und alles gut umrühren

10. Jetzt noch die Selleriewürfel dazu geben und 1 - 2 Eßlöffel Senf hinein rühren
11. Jetzt für 10 Minuten rösten lassen und dabei immer wieder umrühren.
12. Dann den Backofen auf 180 Grad vorheizen bei Ober- Unterhitze
13. Die Rouladen kommen jetzt wieder dazu und werden mit 1 ½ Liter Wasser übergossen
14. Jetzt den Deckel auf den Schmortopf geben und alles aufkochen lassen. Dann zurück schalten und sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, kommt das ganze jetzt in den Backofen
15. Bei 180 Grad lassen wir die Rouladen jetzt für 60 Minuten schmoren
16. Dann auf 150 Grad zurück schalten und noch eine weitere Stunde schmoren lassen.
17. Nach insgesamt etwa 2 ½ Stunden Schmorzeit sind die Rouladen fertig.
18. Die Rouladen aus dem Schmortopf raus nehmen und die Sauce durch ein Passiersieb geben
19. Das zurück gebliebene Gemüse kommt dann in einen hohen Topf
20. Dann das Fett in der durchpassierten Sauce mit einer Fett Trennkanne entfernen oder den Topf mit der Sauce in den Kühlschrank stellen bis das Fett, welches sich oben absetzt fest geworden ist. Dann kann man das fest gewordene Fett von oben auch leicht entfernen
21. Die vom Fett getrennte Sauce wird jetzt zum Gemüse in den hohen Topf gegeben und mit einem Stabmixer aufgemixt. So wird die Sauce sehr schön sämig.
22. Jetzt ist die Sauce fertig und es sollten ca 1,2 Liter Sauce geworden sein, für die 4 Rouladen. Auch von der Konsistenz her passt das. Die Sauce muss nicht weiter eingekocht werden.
23. Jetzt nur noch servieren.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/kochen/rinderrouladen/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED