



Email: [klein@metzgerei.de](mailto:klein@metzgerei.de) Tel: 06173 324970 Web: [www.metzgerei.de](http://www.metzgerei.de)

---



## Rinderrouladen klassisch gefüllt

### Zutaten:

4 Stück(e) Rinderrouladenscheiben, groß

1 Stück(e) große Zwiebel

2 Stück(e) Gewürzgurken

250 ml Rotwein

250 ml Rinderfond

100 g Senf

100 g Tomatenmark

1 Bündel Suppengrün

125 ml Süße Sahne

1 Esslöffel Zucker

Salz, Pfeffer & Muskat

---

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Kochzeit:** 1 h

**Gesamtzeit:** 1 h 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4

## **Rouladen Vorbereitung:**

1. Den Backofen auf 150°C Umluft einstellen. Die Rouladenscheiben mit Senf bestreichen, Salz, Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Muskat würzen. Je 2 Dörrfleisch- und 2 Gurkenscheiben sowie die Hälfte der Zwiebelwürfel auf die 4 Rouladen verteilen. Das Fleisch wie gewohnt zu einer Roulade formen und mit Zahnstocher zusammenstecken.
2. Die Gurken längs in 4 große Scheiben schneiden. Je 2 Dörrfleisch- und 2 Gurkenscheiben sowie die Hälfte der Zwiebelwürfel auf die 4 Rouladen verteilen.
3. Das Fleisch wie gewohnt zu einer Roulade formen und mit Zahnstocher zusammenstecken.
4. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer von außen würzen und in der Kasserolle, mit ihrem gewohnten Bratfett, rundherum anbräunen, danach auf einem Teller beiseite stellen.

## **Soße vorbereiten & ab in den Ofen:**

1. Das Suppengrün putzen, in Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Zwiebelwürfeln (wenn Dörrfleisch und Gurke übrig ist, ebenfalls dazugeben) in dem Bräter anschmoren.
2. Dabei mit einem Esslöffel Zucker bestäuben, den restlichen Senf und das Tomatenmark beugeben, ein bisschen „einbrennen“ lassen und mit dem Rotwein und

der Fond nach und nach ablöschen.

3. Nun das Fleisch wieder in den Topf geben und zugedeckt im Backofen bei 150° C ca. 1 Stunde weiterschmoren.

### **Das Finish:**

1. Danach die Soße entweder mit dem Mixstab pürieren oder durch ein feines Sieb streichen, noch fein abschmecken, etwas binden und mit der Sahne verfeinern.

2. Als Beilagen empfehlen wir Klöße, Spätzle oder Salzkartoffeln, Rot- oder Rosenkohl. Guten Appetit! ... wünscht Ihr Team der Metzgerei Klein