

# RINDERROULADEN - KLASSISCH (AUS DEM OFEN)

Posted on 21. Dezember 2018



Heute wird es deftig, es gibt nämlich heute für euch ein Rezept für geschmorte Rinderrouladen. Schmorgerichte passen einfach so wunderbar in die kalte Jahreszeit. Sie schmecken nicht nur sehr lecker, sondern lassen sich auch meistens schon einfach am Vortag als "Sonntagsbraten" vorbereiten. Diese Rouladen sind eine richtig leckere und bodenständige Hausmannskost und eine traumhaft leckere Kombination aus zartem Fleisch und einer kräftigen, würzigen Soße...

Ich lasse meine Rinderrouladen am liebsten im Ofen schmoren. Sie werden wunderbar zart und ich muss mich nicht weiter drum kümmern. Ich habe die Mengen im Rezept zwar für 4 Rouladen angegeben, aber meistens bereite ich gleich das doppelte Rezept zu. Für mich lohnt sich diese Methode im Ofen nämlich erst richtig mit 6-8 Rouladen. Sie gelingen übrigens auch ganz wunderbar in einem Römertopf oder einem Bräter aus Steingut. Dann müssen die Rouladen und der Ansatz für die Soße allerdings vorher auf dem Herd angebraten werden. Ist zwar ein bisschen mehr Abwasch, aber das Fleisch wird super zart. Bei einigen Rezepten legt man die Rouladen und alle Zutaten für die Soße auch direkt in den Römer- oder Steinguttopf. Das geht zwar auch, aber ich mag es klassisch und bin ein großer Fan von den wunderbaren Röstaromen, die beim Anbraten entstehen. Ich habe zum Glück eine sehr große gusseiserne Cocotte, in die locker 8-10 Rouladen hineinpassen. Darin kann ich die Rouladen zuerst kräftig anbraten und dann anschließend auch im Ofen schmoren. Der Deckel des Schmortopfes hat eine spezielle Struktur, die das entstehende Kondenswasser gleichmäßig auf das Fleisch tropfen lässt. Dadurch wird es besonders schön zart und saftig.



Wie ihr auf dem Bild unschwer erkennen könnt, essen wir zu den Rouladen besonders gerne meinen selbstgemachten [Rotkohl](#). Was mögt ihr denn so als Beilage besonders gerne zu Rinderrouladen? Schreibt es mir gerne in die Kommentare...

## RINDERROULADEN



### Ertrag:

4 Portionen

Portionen:

Stück

## Zutaten

### Rouladen

- 2 rote Zwiebeln
- 4 kleine Gewürzgurken
- 4 Rouladen vom Rind
- ca. 100 g Bacon (in Scheiben (am besten 2 Scheiben pro Roulade))
- 4 gehäufte TL Senf
- Salz & Pfeffer
- 20 g Butterschmalz oder Öl

### Für Die Sosse

- 1 rote Zwiebel
- 10 g brauner Zucker (ich: Vollrohrzucker)
- 1 kl. Bund Suppengrün
- 300 g Rinderfond/ Fleischbrühe
- 100 g + 1 Schuss Rotwein (trocken (alternativ Rinderfond/ Fleischbrühe))
- 20 g Tomatenmark
- Salz (Pfeffer, Piment)
- 1 Lorbeerblatt
- 5 g = ca.1 geh. TL Speisestärke
- ca. 10-15g Wasser für die Speisestärke

## Zubereitung

## Rinderrouladen Zubereiten

1. Suppengrün und Zwiebeln für die Soße grob hacken und beiseite stellen. (Ich zerkleinere alles mit der Küchenmaschine in dickere Scheiben oder Julienne.)
2. Zwiebeln für die Rouladen hacken oder in feine Ringe hobeln, die Gewürzgurken in feine Scheiben hobeln.
3. Rinderrouladen auf der Innenseite kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Danach mit dem Senf bestreichen.
5. Mit den Baconscheiben belegen.
6. Danach die Gurkenscheibchen und zerkleinerten Zwiebeln mittig darauf verteilen. Den Rand dabei frei lassen.
7. Die äußeren (langen) Seiten jeweils ein Stück nach innen klappen. Danach fest aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn verschließen.
8. Den Ofen auf 160°C Ober-Unterhitze (140°C Heißluft) vorheizen. (Dies lohnt sich im Ofen wie schon erwähnt eher ab 6-8 Rouladen).
9. Butterschmalz/ Öl in einem Schmortopf oder Bräter auf dem Herd erhitzen. Die Rinderrouladen darin kräftig von allen Seiten anbraten. Danach heraus nehmen und beiseite stellen.
10. Zerkleinertes Suppengrün und Zwiebeln ebenfalls anbraten. Dabei den braunen Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls (leicht!) mit anschmoren.
11. Danach mit dem Rotwein und Rinderfond ablöschen. Etwas Salz, Pfeffer, Prise Piment und Lorbeerblatt hinzugeben.
12. Einmal aufkochen und die Rinderrouladen hineinlegen. Mit dem Deckel verschließen und im Ofen für etwa 2 Stunden garen. (Alternativ bei geringer Hitze auf dem Herd für 2 Stunden weiter schmoren.)
13. Mein Tipp: Rouladen am Vortag zubereiten und danach bei geschlossenem Deckel langsam abkühlen lassen, gerne auch im heißen Ofen. Das Fleisch wird so butterzart.

## Zubereitung Sosse

1. Die Rouladen aus dem Sud nehmen. (Ggf warm halten.)
2. Alles durch ein Sieb streichen oder (ohne Lorbeerblatt) fein pürieren. Zurück in den Schmortopf geben und aufkochen lassen.
3. Derweil die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren, hinzugeben und gründlich unterrühren. 1-2 Minuten köcheln lassen.
4. Soße abschmecken und die Rouladen in die Soße legen. Wenn am Vortag gekocht:

Rouladen nochmal in der Soße erwärmen und danach servieren.

Rezept drucken

## RINDERROULADEN – Thermomix Rezept



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•



•



*Der Thermomix leistet hier nur etwas Zuarbeit, da ich die Röstaromen sehr schätze.*

**Ertrag:**

4 Portionen

Portionen:

Stück

## Zutaten

### Rouladen

- 2 rote Zwiebeln
- 4 kleine Gewürzgurken
- 4 Rouladen vom Rind
- ca. 100 g Bacon (in Scheiben (am besten 2 Scheiben pro Roulade))
- 4 gehäufte TL Senf
- Salz & Pfeffer
- 20 g Butterschmalz oder Öl

### Für Die Sosse

- 1 rote Zwiebel
- 10 g brauner Zucker (ich: Vollrohrzucker)

- 1 kl. Bund Suppengrün
- 300 g Rinderfond/ Fleischbrühe
- 100 g + 1 Schuss Rotwein (trocken (alternativ Rinderfond/ Fleischbrühe))
- 20 g Tomatenmark
- Salz (Pfeffer, Piment)
- 1 Lorbeerblatt
- 5 g = ca.1 geh. TL Speisestärke
- ca. 10-15g Wasser für die Speisestärke

## Zubereitung

### Rouladen

1. Suppengrün und Zwiebeln für die Soße in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 5, danach umfüllen.
2. Zwiebeln und Gewürzgurken in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 4.
3. Rinderrouladen auf der Innenseite kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Danach mit dem Senf bestreichen.
5. Mit den Baconscheiben belegen.
6. Danach die zerkleinerten Gewürzgurken und Zwiebeln mittig darauf verteilen. Den Rand dabei frei lassen.
7. Die äußeren (langen) Seiten jeweils ein Stück nach innen klappen. Danach fest aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn verschließen.
8. Den Ofen auf 160°C Ober-Unterhitze (140°C Heißluft) vorheizen. (Dies lohnt sich im Ofen wie schon erwähnt eher ab 6-8 Rouladen).
9. Butterschmalz/ Öl in einem Schmortopf oder Bräter auf dem Herd erhitzen. Die Rinderrouladen darin kräftig von allen Seiten anbraten. Danach heraus nehmen und beiseite stellen.
10. Zerkleinertes Suppengrün und Zwiebeln ebenfalls anbraten. Dabei den braunen Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls (leicht!) mit anschmoren.
11. Danach mit dem Rotwein und Rinderfond ablöschen. Etwas Salz, Pfeffer, Prise Piment und Lorbeerblatt hinzugeben.
12. Einmal aufkochen und die Rinderrouladen hineinlegen. Mit dem Deckel verschließen und



im Ofen für etwa 2 Stunden garen. (Alternativ bei geringer Hitze auf dem Herd für 2 Stunden weiter schmoren.)

13. Mein Tipp: Rouladen am Vortag zubereiten und danach bei geschlossenem Deckel langsam abkühlen lassen, gerne auch im heißen Ofen. Das Fleisch wird so butterzart.

## Zubereitung Sosse

1. Die Rouladen aus dem Sud nehmen. (Ggf warm halten.)
2. Den Sud (ohne Lorbeerblatt) in den Mixtopf geben. Die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren und hinzufügen. Für 20 Sek./ Stufe 10 fein pürieren.
3. Für 3-6 Minuten 100°C/ Stufe 2 aufkochen. Nochmal abschmecken und zu den Rouladen servieren.
4. Oder wenn am Vortag gekocht: Soße zurück in den Schmortopf geben, die Rouladen hineinlegen und darin erwärmen.

