

Rezept

Rinderrouladen in Tomatensauce

Ein Rezept von Rinderrouladen in Tomatensauce, am 03.06.2025

Zutaten

100 g fetter Speck	2 Salbeiblättchen
2 Zweige Thymian	1/4 Bund Petersilie
2 Gewürzgurken	2 TL Kapern (nach Belieben)
1 EL scharfer Senf	Pfeffer
4 Rinderrouladen (je etwa 160 g)	Salz
1 Zwiebel	1 Möhre
1 Stück Knollensellerie (etwa 100 g)	2 EL Öl
3/8 l Fleischbrühe (auch sehr fein: Fleischbrühe mit Weißwein oder Bier gemischt)	2 TL Tomatenmark
	50 g Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Den Speck in grobe Würfel schneiden. Kräuter abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stängeln abzupfen und grob hacken. Den Speck und die Kräuter im Blitzhacker zu einer Paste mixen. Gewürzgurken und eventuell die Kapern klein hacken und mit der Hälfte des Senfs unterrühren. Kräftig pfeffern.
2. Rinderrouladen auf dem Küchenbrett auslegen und mit dem Handballen noch etwas flacher drücken. Salzen und mit dem restlichen Senf einstreichen, dann die Speckpaste darauf verteilen und mit dem Löffelrücken gut verstreichen. Die Ränder der Längsseiten leicht nach innen klappen und die Fleischscheiben von der Schmalseite her zu Rouladen aufrollen. Die Enden mit Rouladennadeln oder Zahnstochern feststecken oder die Rouladen mit Küchengarn verschnüren.
3. Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen und sehr klein würfeln. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Rouladen salzen und pfeffern und im Öl rundherum bei mittlerer Hitze anbraten, dann aus dem Topf nehmen. Die Gemüsewürfel im Bratfett andünsten.
4. Die Brühe in den Topf gießen und das Tomatenmark unterrühren. Die Rouladen wieder in den Topf legen. Die Hitze auf schwache Stufe schalten, Deckel auflegen und die Rouladen etwa 1 1/2 Stunden schmoren, bis sie so richtig schön mürbe und weich sind.
5. Die Rouladen aus dem Topf heben und auf vorgewärmte Teller legen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, auffangen und wieder zurück in den Topf schütten. Die Crème fraîche unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Rouladen servieren. Dazu gibt es Kartoffelpüree oder kurze Nudeln.