

## Rezept

# Rinderrouladen mit Brätfüllung

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Brätfüllung, am 18.06.2026

## Zutaten

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>1 Stange</b> Staudensellerie     | <b>1</b> kleine rote Paprikaschote                         |
| 1/2 Bund Rucola                     | <b>1 TL</b> grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas) |
| <b>200 g</b> Kalbsbrät              | Salz   |
| <b>4</b> dünne große Rinderrouladen | <b>8</b> dünne Scheiben durchwachsener Räucherspeck        |
| <b>2 EL</b> Öl                      | <b>1 TL</b> Zucker   |
| <b>2 TL</b> Tomatenmark             | 1/8 l trockener Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)         |
| 1/4 l Fleischbrühe                  | Küchengarn oder Rouladennadeln                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

## Zubereitung

1. Sellerie und Paprika waschen und putzen, in sehr kleine Würfel schneiden (am besten im Blitzhacker). Den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pfefferkörner hacken.
2. Brät mit Gemüse, Rucola und Pfeffer verrühren und mit Salz abschmecken. Das Fleisch auf einem Brett ausbreiten, mit dem Handballen etwas flacher drücken und mit je 2 Speckscheiben belegen. Die Rouladen mit der Brätmasse bestreichen und aufrollen. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln verschließen.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Rouladen darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Den Zucker im Fett schmelzen lassen, das Tomatenmark kurz mitbraten, dann den Wein und die Brühe angießen und einmal kräftig aufkochen. Die Rouladen wieder einlegen und bei sehr schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 1/2 Std. schmoren.
4. Die Sauce abschmecken und mit den Rouladen servieren. Dazu schmecken das Kartoffelpüree von Seite 67, Salzkartoffeln oder kurze Nudeln.