

## Rezept

# Rinderrouladen mit Gnocchi

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Gnocchi, am 22.06.2024

## Zutaten

<b>1</b> 1/2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>500 g</b> Mehl (aus Hartweizengrieß)
<b>2</b> Eier (Größe S)	Salz
<b>1</b> Wirsing	Salz
<b>8</b> Rinderrouladen	<b>1 EL</b> scharfer Senf
Pfeffer	<b>16</b> dünne Scheiben durchwachsener Räucherspeck oder Bacon (ohne Knorpel und Schwarte)
<b>1 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Butter
1/2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	<b>2 TL</b> Tomatenmark
<b>2 EL</b> Crème fraîche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

## Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser in 25-30 Minuten weich garen. Abgießen und 5-10 Minuten ausdampfen lassen, dann pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Mehl, Eier, Kartoffeln und 2 TL Salz zu einem geschmeidigen formbaren Teig verkneten. Er soll nicht an den Fingern kleben. Aus dem Teig etwa daumendicke Rollen formen und jeweils in 1 cm lange Stücke schneiden. Wer mag, drückt mit einer Gabel noch Rillen in die Teigstücke. Die Gnocchi auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten und ruhen lassen, bis die Rouladen fast fertig sind. (Gnocchi kann man gut auch schon morgens machen. Dann aber zwischendurch mal umdrehen.)
3. Für die Rouladen von dem Wirsingkopf 8 Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Dann abschrecken und abtropfen lassen, jeweils die dicke Mittelrippe der Blätter ein wenig flacher schneiden.
4. Rinderrouladen mit dem Handballen noch etwas flacher drücken, mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Roulade 2 Speck- oder Baconscheiben und 1 Wirsingblatt legen. Die Ränder nach innen klappen, die Rouladen von der Schmalseite her aufrollen und die Enden mit Zahnstochern oder Rouladennadeln feststecken. Die Rouladen außen salzen und pfeffern.
5. In einem weiten Schmortopf das Öl und die Butter erhitzen. Rouladen darin rundherum anbraten. Die Brühe angießen und den Bratsatz lösen. Den Deckel auflegen, Hitze klein stellen und die Rouladen etwa 2 Stunden schmoren. Ab und zu umdrehen.

6. Kurz vor Ablauf der 2 Stunden in zwei großen Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi hineingeben, die Hitze zwischen mittlere und schwache Stufe stellen und die Gnocchi etwa 10 Minuten leise blubbernd köcheln lassen.
- 
7. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, die Sauce mit dem Tomatenmark und der Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen wieder einlegen. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Mit den Rouladen auf den Tisch stellen.