Rezept

Rinderrouladen mit Gorgonzola

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Gorgonzola, am 31.05.2025

Zutaten

- **4** Frühlingszwiebeln
- **4 EL** Sahne
- Pfeffer
- **4** große, dünne Scheiben Rindfleisch (je ca. 180 g, aus der Keule)
- **1** Knoblauchzehe
- 1/8 l Weißwein oder weißer Portwein
- **4** Holzspießchen
- **200 g** Gorgonzola
- Salz
- **2 EL** Pinienkerne
- **1** große Möhre
- **1** große Petersilienwurzel
- **2 EL** Öl
- **400 ml** Rinderfond (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und erst in ca. 6 cm lange Stücke schneiden, dann jeweils längs halbieren. Käse klein würfeln, mit der Sahne cremig verrühren und salzen und pfeffern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

2. Die Fleischscheiben zwischen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz flacher klopfen und rollen. Dann auf der Arbeitsfläche auslegen, salzen und pfeffern. Mit der Käsemasse bestreichen und den Pinienkernen bestreuen, die Längsseiten etwas einschlagen. Die Zwiebelstücke jeweils an eine der Schmalseiten legen und die Rouladen von dort aus aufrollen. Mit Holzspießchen feststecken.

3. Möhre und Petersilienwurzel schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und anquetschen. Die Rouladen in dem Öl in einem Schmortopf bei starker Hitze rundherum anbraten. Salzen, pfeffern und herausnehmen. Knoblauch und Gemüse im Topf anbraten. Den Wein angießen und in 8-10 Min. einkochen lassen. Fond dazugießen, die Rouladen einlegen und zugedeckt ca. 1 1/2 Std. bei kleiner Hitze schmoren.

4. Die Rouladen aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen, das Gemüse mit durchstreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen dazugeben und in der Sauce erwärmen.