

Rezept

Rinderrouladen mit Rosenkohlpüree

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Rosenkohlpüree, am 28.06.2026

Zutaten

2 Laugenstangen	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Petersilie
1 EL Butter	150 ml Milch
1 EL scharfer Senf	1 Ei
Salz	Pfeffer
4 Scheiben Rindfleisch	2 Möhren
1 Petersilienwurzel	2 EL Öl
1 EL Tomatenmark	1/2 l dunkles Bier
1 kg Rosenkohl	Salz
200 g Speck	2 Zwiebeln
1 EL Butter	400 g Sahne
Pfeffer	Muskatnuss
Rouladennadeln	Küchenmaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 1240 kcal

Zubereitung

1. Für die Rouladen die Laugenstangen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, 1 Zwiebel mit dem Knoblauch fein würfeln, die restlichen Zwiebeln achteln. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
2. In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen lassen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 3 Min. dünsten, Milch dazugießen und erwärmen. Milch über die Laugenstangen gießen, Senf und Petersilie dazugeben, alles vermischen und 30 Min. ziehen lassen. Dann das Ei unterkneten und die Füllung mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Fleischscheiben nebeneinander auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Füllung darauf verstreichen und die Fleischscheiben von der Schmalseite her straff aufrollen. Die Rouladen mit den Rouladennadeln fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, dabei einen Bräter oder eine ofenfeste Pfanne auf den Ofenboden stellen. Möhren und Petersilienwurzel schälen und grob würfeln. Öl in Bräter oder Pfanne geben, darin Rouladen, Zwiebelachtel, Möhren und Petersilienwurzel im Ofen von allen Seiten 15 Min. anbraten. Tomatenmark dazugeben, weitere 5 Min. braten und mit der Hälfte des Biers ablöschen. Nach 10 Min. restliches Bier dazugießen und die Rouladen 30 Min. schmoren lassen.

5. In der Zwischenzeit für das Püree den Rosenkohl putzen, dabei die Strünke kürzen und kreuzweise einschneiden, welche Blätter entfernen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen, Rosenkohl darin 10 Min. kochen. Inzwischen den Speck in dünne Streifen schneiden, die Zwiebeln schälen und klein würfeln.

6. Rosenkohl abgießen, abschrecken, abtropfen lassen und grob hacken. Den Kohl in einer Küchenmaschine mit Schneideinsatz fein pürieren. In einem Topf die Butter schmelzen lassen. Darin Speck und Zwiebeln 3 Min. braten. Rosenkohl und die Sahne dazugeben, 5 Min. bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

7. Die fertigen Rouladen aus dem Ofen nehmen. Schmorfond in einen Topf umfüllen, nach Belieben mit einem Stabmixer pürieren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nadeln aus den Rouladen entfernen. Die Rouladen mit Rosenkohlpüree und Schmorsauce servieren.