Rezept

Rinderrouladen mit Schinken und Pilzen

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Schinken und Pilzen, am 01.06.2025

Zutaten

30 g	getrocknete Steinpilze
1	Zwiebel
2 EL	Butter
	Pfeffer
4	Rinderrouladen (aus der Hüfte; à ca. 200 g)
4 Scheiben	geräucherter Schinken
2 EL	Olivenöl
100 ml	trockener Rotwein
1 EL	Crème fraîche
300 g	gemischte Waldpilze (z. B. Maronen, Rotkappen, Sandpilze)
4	getrocknete Tomaten (in Öl)
	Salz
2 EL	gehackte Petersilie
2 EL	mittelscharfer Senf
1 Bund	Suppengemüse (Möhre, Petersilienwurzel, Lauch)
1 EL	Tomatenmark
ca. 1/4 l	Rinderbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze in 150 ml lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Inzwischen die frischen Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

2. Die eingeweichten Steinpilze abgießen und ausdrücken, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen. Die Steinpilze fein hacken. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Zwiebel und alle Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomaten hinzufügen. Die Pilz-Einweichflüssigkeit dazugießen und einkochen lassen. Die Petersilie unter die Pilzmischung rühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Die Rouladen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie (oder in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel) legen und etwas dünner klopfen. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Fleischscheiben auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen und jeweils mit 1 Schinkenscheibe belegen. Die Pilzmischung darauf verteilen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die Rouladen von einer schmalen Seite her aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

4. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und grob würfeln. In einem Bräter 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Rouladen darin rundherum scharf anbraten und herausnehmen. Das restliche Olivenöl in dem Bräter erhitzen und das Suppengemüse darin unter Rühren anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Den Wein angießen und bei starker Hitze einkochen lassen. Die Brühe hinzufügen und aufkochen. Die Rouladen in den Bräter geben und zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 1 ½ Std. garen. Die Rouladen sollten etwa zur Hälfte mit Brühe bedeckt sein, eventuell etwas Brühe nachgießen.

5. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen und warm halten. Den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und die Crème fraîche unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen. Die Rouladen mit der Sauce anrichten und nach Belieben Spätzle oder gebratene Kartoffelwürfel dazu servieren.