Rezept

Rinderrouladen mit Spätzle

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Spätzle, am 31.05.2025

Zutaten

2	Zwiebeln
50 g	durchwachsener Räucherspeck
	Salz
2 EL	mittelscharfer Senf
250 ml	Fleischbrühe (Instant)
3	Eier (Größe M)
	Muskatnuss, frisch gerieben
1 EL	Butter
1 gestrichener EL	Mehl für die Sauce
1	Gewürzgurke
2	dünne Rinderrouladen (je ca. 180 g)
	Pfeffer
2 EL	neutrales Öl
250 g	Mehl (Type 550)
	Salz
ca. 50 ml	Mineralwasser
	Holzspießchen oder Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1205 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Gurke (Rest hält im Glas im Kühlschrank einige Monate) und den Speck ohne Schwarte in Streifen schneiden.

2. Die Rouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit dem Senf bestreichen und jeweils ein Drittel der Zwiebelwürfel daraufstreuen (Rest für die Sauce zurückbehalten). Mit Speck- und Gurkenstreifen belegen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Die Rouladen von der Schmalseite her fest aufrollen, die Seiten dabei so nach innen schlagen, dass die Füllung nicht herausquellen kann. Mit Spießchen feststecken oder mit Küchengarn binden.

3. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten 4-5 Min. anbraten. Herausnehmen, die übrigen Zwiebelwürfel im Bratensatz anbraten und mit der Hälfte der Brühe ablöschen. Die Rouladen wieder hineinlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. garen. Nach und nach die übrige Brühe angießen.

4. Inzwischen für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit den Eiern, 1/2 TL Salz, einer Prise Muskatnuss und dem Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig 5 Min. kräftig mit einem Holzlöffel schlagen, bis er Blasen wirft.

5. In einem Topf Wasser aufkochen, eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Das kochende Wasser salzen und den Teig portionsweise durch einen Spätzlehobel (oder eine Spätzlepresse) hineindrücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und ins kalte Wasser geben. Wenn alle fertig sind, durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

6. Kurz vor dem Servieren die Spätzle mit der Butter in eine Pfanne geben und unter regelmäßigem Wenden erwärmen. Die Rouladen aus dem Topf heben und warm halten. Das Mehl mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, mit einem Schneebesen unter die Sauce rühren und aufkochen, bis die Sauce bindet. Die Rouladen von Spießchen oder Garn befreien und mit Spätzle und Sauce auf zwei Tellern anrichten.