Rezept

Rindsrouladen mit Steinpilzsauce

Ein Rezept von Rindsrouladen mit Steinpilzsauce, am 14.02.2026

Zutaten

- **5 g** getrocknete Steinpilze
- Salz, schwarzer Pfeffer
- **50 g** geräucherter Bauchspeck
- **2** Schalotten
- **2 EL** trockener Sherry
- **2** Rinderrouladenscheiben (à 150-180 g)
- **2 TL** körniger Senf
- **6 Zweige** Thymian
- **1 EL** Butterschmalz
- **6 EL** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze in 6 EL lauwarmem Wasser 20 Min. einweichen. Rouladenscheiben trocken tupfen und beidseitig salzen und pfeffern. Dünn mit Senf bestreichen.

2. Den Speck fein würfeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Pilze abgießen und den Sud dabei auffangen. Pilze ausdrücken und hacken. Erst Speck und Thymian auf den Rouladen verteilen, dann Schalotten und Steinpilze. Die Fleischscheiben von der Querseite her zu Rouladen rollen, die Enden etwas einschlagen, damit die Füllung nicht herausfällt. Mit Rouladennadeln oder Holzspießchen feststecken.

3. Das Butterschmalz in einem breiten Topf stark erhitzen. Die Rouladen darin in 5 Min. von allen Seiten anbraten. Mit dem Steinpilzsud und Sherry ablöschen. Zugedeckt 1 1/2 Std. bei mittlerer Hitze schmoren, dabei nach und nach 200 ml heißes Wasser zugießen. Die Rouladen regelmäßig wenden.

4. Rouladen herausnehmen. Die Sauce mit der Sahne aufkochen, abschmecken, zu den Rouladen servieren.