

## Klassische Rinderrouladen



*kleinkindtauglich*

### Klassische Rinderrouladen - ein sächsisches Rezept in Anlehnung an Omas Art

Bei meiner Oma kommt immer noch Speck hinein, meine Schwiegermutter gibt etwas Kaffee in die Sauce und ich bereite sie mit Gemüse zu. Variationen für Rinderrouladen gibt es viele - ich zeige euch in meinem Rezept eine einfache familientaugliche Variante, die auch Kinder gut essen können. Von Alkohol wie Rotwein lassen wir dabei natürlich die Finger.

#### Zutaten für 8 Portionen:

- **Für die Rouladen**
- 8 Rinderrouladen
- 8 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- Senf, mittelscharf
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Butterschmalz zum Anbraten
- **Für die Sauce**
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 1 kleines Stück Sellerie
- Butterschmalz zum Anbraten
- 2 TL Tomatenmark
- 100 g Saure Sahne

**Arbeitszeit:**

ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 120 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 140 Minuten

## So machst du Rinderrouladen selber

### Rouladen vorbereiten

1. Bereite zuerst die Füllung für die Rouladen vor: viertel dafür die Gewürzgurken und schneide die Zwiebel in dünne Streifen. Stelle Senf, Salz und Paprikapulver bereit.
2. Lege deine Rouladen nebeneinander auf ein großes Brett und bestreue sie mit Salz und Paprikapulver.
3. Bestreiche sie dünn mit Senf und belege sie mit je 4 Scheiben Gewürzgurke und Zwiebel.
4. Rolle sie dann zusammen - je nach Größe klappst du dabei vorher die Seiten nach innen. Stecke die Rouladen mit Hilfe von Rouladennadeln zusammen, so dass die Füllung nicht auslaufen kann. Sehr hilfreich sind dabei auch diese [Rouladenklammern\\*](#).

### Rouladen braten

Erhitze Butterschmalz in einer Pfanne und gib die Rouladen mit der zusammengesteckten Seite nach unten hinein. Brate sie bei großer Hitze von beiden Seiten an.

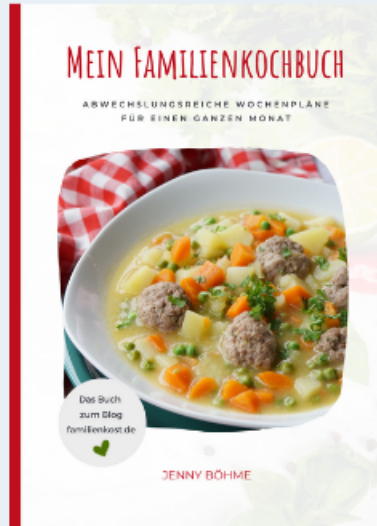
### Sauce zubereiten und Rouladen kochen

1. Schäle Zwiebel, Sellerie und Möhre und schneide sie in kleine Stücke.
2. Brate dann in einem großen Topf zuerst die Zwiebeln in Butterschmalz glasig.
3. Gib die Möhren- und Selleriewürfel hinzu und dünste sie für einige Minuten mit.
4. Rühre das Tomatenmark unter.
5. Schiebe das Gemüse an den Rand und gib die angebratenen Rouladen dazu. Fülle etwas Wasser.
6. Den Bratensatz aus der Rouladenpfanne löst du mit Wasser und gibst dieses ebenfalls mit in den Topf. Lass deine Rouladen bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel für 90-120 Minuten köcheln.
7. Nimm die Rouladen aus dem Topf und püriere das Gemüse mit dem Sud. Rühre die saure Sahne unter und schmecke die Sauce mit Salz und Paprikapulver ab.

### Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Wir essen die Rouladen am allerliebsten mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen und Apfelrotkohl.