

Rinderrouladen - klassisches Rezept von Oma

Zutaten für 8 Portionen:

- 8 Rinderrouladen
- 8 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- Senf (mittelscharf)
- Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Butterschmalz (zum Anbraten)



Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- [Gemüsebrühe](#)
- 1 TL Speisestärke
- 50 g saure Sahne

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 120 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 140 Minuten

Rouladen selber machen - so gehts:

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.

Rouladen schmoren und Sauce zubereiten

1. Schäle die Zwiebel und die Möhre und schneide sie in kleine Stücke.
2. Brate die Würfel in Butterschmalz glasig.
3. Gib die Möhren- und Zwiebelwürfel zu den Rouladen. Gieße soviel Gemüsebrühe an, dass der Pfannenboden 1 cm hoch bedeckt ist. Lasse deine Rouladen bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel für 90-120 Minuten köcheln.
4. Nimm die Rouladen aus dem Topf und püriere das Gemüse mit dem Sud. Gib eventuell noch etwas Wasser hinzu und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Zum Andicken kannst du etwas Speisestärke mit Wasser verrühren und untermischen. Rühre nun auch die saure Sahne unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

