



Klassische Rinderrouladen

Zeit gesamt
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Suppengemüse	1 Bund
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gewürzgurken	4 St.
Rinderrouladen, frisch	8 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Senf	8 TL
Bacon	8 Scheiben
Sonnenblumenöl	3 EL
Rotwein, trocken	150 ml
Rinderbrühe	250 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Frischhaltefolie

1. Suppengemüse waschen, schälen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Gurken in einem Sieb abtropfen lassen und längs in Scheiben schneiden.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen dünn mit Senf bestreichen, mit je zwei Speckscheibe belegen. An einem Ende einige Gurkenscheibchen und etwas Zwiebel verteilen. Rouladen an den langen Seiten einschlagen und von der kurzen Seite her eng aufrollen. Jeweils mit einem Garn festbinden.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, die Rouladen portionsweise rundherum ca. 5 anbraten und herausnehmen. Suppengemüse und übrige Zwiebel im Bratfett ca. 4–5 Min. anrösten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Rouladen wieder zufügen, mit Lorbeer und Pfefferkörnern würzen und zugedeckt ca. 1 1/2 Std. schmoren, dabei bei Bedarf heißes Wasser zufügen.
4. Anschließend Rouladen herausnehmen und warm stellen. Sauce durch ein Sieb streichen und abschmecken, wenn nötig mit Speisestärke leicht andicken. Rouladen auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Klassischer Gurkensalat](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	595 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	70 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g