

Rinderrouladen mit Kräuterfüllung

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Rinderrouladen
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Senf
- » 4 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Pimpinelle
- » 1 Bd. Kerbel
- » 2 Ei(er)
- » 100g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Prise Muskat
- » 3 EL Semmelmehl
- » 3 EL Butterschmalz
- » 100g Möhre(n)
- » 100g Sellerie
- » 500ml Weißwein
- » 500ml Instant-Fleisch-Brühe
- » 2 TL Stärke

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Rouladen abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern. Mit Senf bestreichen, mit je einer Scheibe Speck belegen. Kräuter abbrausen, die Hälfte fein hacken, mit Eiern und Frischkäse verrühren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln, je die Hälfte davon unter die Käsemasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit Semmelbröseln binden und gleichmäßig auf den Rouladen verstreichen. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn binden.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Rouladen im Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Möhren, Sellerie, übrige Zwiebeln, restlichen Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Wein sowie Brühe angießen und die Rouladen zugedeckt ca. 80min im Ofen schmoren.

3. Die Rouladen herausheben. Den Sud mit einem Pürierstab pürieren, mit Stärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen mit Soße auf Tellern anrichten, mit restlichen Kräutern sowie evtl. mit Cocktailtomaten garnieren und servieren.

Nährwerte: 700kcal/E61g/F37g/KH10g pro Portion

angelegt am: 31.01.2005

Rezept-Nr: 1464

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke