Geschmorte Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln



Lecker geschmorte Rouladen
Ein klassisches Gericht. Rinder-Rouladen, zwei Stunden geschmort. In einer dunklen Bratensauce. Dazu klassisch als Beilage einfach Salzkartoffeln.

Jedoch nicht klassisch die Füllung.

Ich wollte es mir nämlich anfangs einfach machen und hatte gedacht, ich hätte bei meinem Discounter schon gefüllte Rouladen gekauft. Dem war jedoch nicht so. Es waren nur die Fleischscheiben aus der Rinderkeule.

Und ich hatte die klassischen Zutaten für eine Füllung nicht zuhause. Sprich Speckscheiben, eingelegte Gurken usw. Nur den notwendigen Senf hatte ich vorrätig. Also habe ich schnell eine eigens kreierte Füllung zubereitet. Aus dem genannten Senf für Würze und Bindung, Sardellenfilets, grünen Oliven,

Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Das Gericht gelingt auch mit dieser variierten Füllung hervorragend und schmeckt einfach sehr lecker.

Und für den vollen Genuss gibt es für jeden auch satte drei Rouladen auf den Teller.

Mit einer hervorragenden Sauce.

Nebenbei eine kleine Anekdote am Rande: Ich bin ja mittlerweile auch schon 59 Jahre alt und gehe somit strikt auf die 60 zu. Und kann daher in diesem Alter auch schon nicht mehr so gut sehen. Kurz gesagt, ohne Lesebrille geht bei mir mittlerweile auch nichts mehr. Ich schreibe somit diese Blogbeiträge auch nur noch noch mit Lesebrille. Und da ich mit meinem Brillengeschäft, von dem ich meine Lesebrille habe, sehr zufrieden bin, möchte ich Ihnen auch dieses Geschäft nicht vorenthalten und somit empfehlen: Fielmann.

Meine Mutter ist ja mittlerweile auch schon 91 Jahre alt. Und bei ihr geht nicht nur ohne Lesebrille nichts mehr. Sondern auch ohne Hörgerät nichts mehr. Und sie hat mir tatsächlich eine Möglichkeit empfohlen, einen Hörgeräteakustiker zu finden. Sie ist sehr zufrieden mit dieser Möglichkeit, weil sie hierüber auch Ihr Hörgerätegeschäft gefunden hat. Wenn ich also ins höhere Alter komme und dann auch einmal auf ein Hörgerät angewiesen sein sollte, weiß ich, wo ich suchen muss. Und Sie können sich dort auch schon gern einmal nach einem Hörgerätegeschäft umschauen. Schauen Sie einfach bei Phonak – einen Hörakustiker in Ihrer Nähe finden.

Geschmorte Rinder-Rouladen mit

Salzkartoffeln



29. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Rind
Personen
2
Zubereitungszeit
20 Minuten
Garzeit
2 Stunden
Gesamtzeit
2 Stunden, 20 Minuten



Zutaten

- 1 kg Rouladenfleisch aus der Keule (6 große Scheiben)
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Merlot
- 4 EL Tomatenmark
- Fleischgewürz
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 Kartoffeln
- Olivenöl
- 18 Zahnstocher

Für die Füllung:

- 2 EL eingelegte, grüne Oliven (Glas)
- 4 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 6 eingelegte Sardellenfilets (Glas)
- 2 EL mittelscharfer Senf

Anleitung

1. Für die Füllung:
2. Zwiebel, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Oliven und Sardellen kleinschneiden und ebenfalls dazugeben. Senf dazugeben. Alles gut vermischen.
3. Für die Rouladen:
4. Fleischscheiben auf einem großen Arbeitsbrett auslegen. Jeweils einen Esslöffel der Füllung an den Anfang einer Scheibe geben. Scheiben jeweils vom Anfang an einrollen. Dabei auch die Seiten mit einklappen und einrollen.

Jeweils mit einem Zahnstocher an den Seiten und mit einem in der Mitte einstechen und Roulade zusammenhalten. Rouladen obenauf mit Fleischgewürz würzen.

5. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
6. Öl in einem großen Topf erhitzen und Rouladen darin kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark ebenfalls dazugeben und auch mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Mit dem Merlot ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.
8. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Kartoffeln in grobe Stücke zerschneiden.
9. Wasser in einem Topf erhitzen und leicht salzen. Kartoffeln darin 12 Minuten garen.
10. Sauce abschmecken.
11. Jeweils drei Rouladen auf einen Teller geben. Zahnstocher entfernen. Kartoffeln dazu verteilen. Sauce großzügig über Kartoffeln und Rouladen verteilen.
12. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Kartoffel,
Knoblauchzehe,
Lauchzwiebel,
Merlot,
Olive,
Rotwein,
Roulade,
Sardelle,
Senf,
Tomatenmark,
Zwiebel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/29/geschmorte-rinder-rouladen-mit-salzkartoffeln/