

# Klassische Rinder-Rouladen mit grünem Kartoffelpüree

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/16/klassische-rinder-rouladen-mit-gruenem-kartoffelpuree/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/16/klassische-rinder-rouladen-mit-gruenem-kartoffelpuree/)

## Zutaten für 6 Personen

### Für die Rouladen:

- 6 große Scheiben Rouladenfleisch aus der Keule/Oberschale, quer zur Faser 1/2cm dünn aufgeschnitten, jeweils 150 - 180 g
- 100 g Senf
- eventuell etwas abgeriebene Zitronenschale
- 100 g luftgetrockneter Bauchspeck in dünnen Scheiben
- 100 g Gewürzgürkchen
- 2 Möhren
- 1 gute Handvoll Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 2-3 EL Öl
- je ½ Tasse Sellerie, Lauch (nur das Weiße) und Möhre (alles fein gewürfelt)
- 1 Chilischote
- 1-2 EL Tomatenmark
- ½ Liter Weiß- oder Rotwein (nach Gusto)
- ca. 30 g Butter für die Soße
- eventuell etwas Balsamico
- Kümmel nach Geschmack
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

- 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 200 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Für die Kräuter-Butter:

- 40 g zimmerwarme Butter
- 1 Tasse Kräuter, z.B. Petersilienblätter
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- Salz

**Zubereitung:**

Die Fleischscheiben mit der glatten Seite des Fleischklopfers oder mit der breiten Klinge eines großen Messers vorsichtig glatt streichen, flach drücken. Gleichmäßig mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Senf bestreichen und mit Zitronenschale würzen, dabei rundum 1cm breiten Rand lassen.

Für die Füllung die Speckscheiben in Streifen schneiden oder fein würfeln. Gürkchen etwas kleiner würfeln oder in Streifen schneiden. Auf dem unteren Ende der Fleischscheiben aufhäufen. Fein gewürfelte Zwiebeln, in Streifen geschnittene Möhren und die gehackte Petersilie darauf verteilen.

In Streifen geschnittene Zutaten quer auflegen, sodass sie beim Anschneiden ein schönes Bild ergeben.

Von der Schmalseite her aufrollen, dabei die Seiten so einschlagen, dass nichts von der Füllung herausquellen kann. Die Rouladen mit Holzstäbchen oder mit Rouladennadeln verschließen oder mit Küchenzwirn umwickeln und verschnüren.

In einem flachen Schmortopf Schmalz oder Öl erhitzen. Die Rouladen darin rundum kräftig anbraten, bis sie überall appetitlich gebräunt sind. Das fein gewürfelte Wurzelgemüse, die in Scheibchen geschnittene Chilischote und, wer mag, den Kümmel daneben streuen und im Bratfett anrösten, während man die Hitze ein wenig reduziert. Das Gemüse mit Salz und etwas Pfeffer bestreuen und mit einer Zuckerprise karamellisieren.

Nach einigen Minuten, wenn das Gemüse weich ist, Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Alternativ kann man auch eine große Tomate halbieren und mitschmoren. Bevor es zu dunkel wird, mit Wein ablöschen. Alles aufkochen, den Deckel auflegen und die Rouladen auf ganz milder Hitze oder im auf 120°C vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten gar schmoren. Hin und wieder prüfen, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist.

Am Ende der Garzeit die Rouladen herausheben und in einer tiefen Schüssel anrichten.

Den Schmorfond inklusive Butterstück mit dem Pürierstab glatt mixen – das gibt der Soße Stand und Glanz. Mit Salz und eventuell einem Spritzer Balsamico nochmals abschmecken. Oder den Bratenfond einfach natur belassen und mitsamt dem mitgeschmorten Wurzelgemüse servieren.

**Tipp:**

Je nach Geschmack wird mit Rot- oder Weißwein angegossen. Rotwein-Rouladen sind am Ende ganz dunkel gefärbt, die Soße ist dicht und wenig. Weißwein ergibt eine säuerliche, eher frische Soße.

**Für das Püree** die Kartoffeln ca. 30 Minuten garen, pellen oder auch mitsamt der Schale durch die Presse in einen Topf drücken, in dem bereits die Milch langsam aufkocht. Die Masse kräftig salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Am Ende die Kräuter-Butter in Stückchen zufügen und alles mit dem Holzlöffel gründlich durchschlagen.

Die Kräuter-Butter bereits vorher fertig stellen, damit sie fest werden kann. Dafür alle Zutaten in einen Mixbecher füllen, mit dem Pürierstab glatt mixen, in ein Stück Alufolie wickeln und kalt stellen.

Rezept: Martina Meuth und Bernd NeunerDuttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Leckerer zu Karneval