

Rezept Rinderrouladen mit Rotkohl

Rezept Rinderrouladen mit Rotkohl

Eines der beliebtesten deutschen „Sonntags-Essen“.

Zutaten:

4 Rinderrouladen
Salz
Pfeffer
Senf
2 Zwiebeln
Gewürzgurken
1 Stück fetten Speck
1 Kopf Rotkohl
1 großer Apfel
Zucker
Essig
Gewürznelken

Zubereitung:

Die Rouladen waschen, trockentupfen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jedes Stück großzügig mit Senf bestreichen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck sowie die Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden. Die Roulade mit je einer Schicht Zwiebeln, Speck und Gewürzgurken belegen. Jetzt nur noch das Fleischstück aufrollen und mit einer Rouladennadel oder einem Kochfaden fixieren.

Öl in einem Topf erhitzen und die Rouladen bei starker Hitze von allen Seiten anbraten, bis eine schöne dunkle Färbung auftritt. 200 ml Wasser zugeben, das Ganze aufkochen lassen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden schmoren lassen, dabei ab und zu wenden und nach Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Nach der Garzeit die Rouladen herausnehmen, eventl. Wasser nachfüllen und die Soße mit Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen wieder in die Soße geben.

Für das Gemüse den Rotkohlkopf halbieren, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden bzw. hobeln. Butter in einem Topf erhitzen, den Kohl kurz andünsten. In der Zwischenzeit den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, fein würfeln und zu dem Rotkohl geben. Etwa 2 EL Zucker, etwas Essig und die Gewürznelken hinzugeben und mit ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser auffüllen. Etwa 40 Minuten dünsten, bis das Kraut insgesamt eine Lila-Färbung hat. Zum Schluss nochmals mit Zucker und Essig abschmecken. Als Beilage eignen sich Knödel oder Kartoffeln.

Tipp zur Soßenzubereitung: Wenn man in dem Fett für die Rouladen zunächst eine in Scheiben geschnittene Zwiebel richtig braun anbrät und anschließend erst die Rouladen dazugibt; ergibt es am Ende eine braune Soße, die von der Farbe und dem Geschmack kräftiger und auch schöner ist.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)