

Rinder-Roulade, Kartoffel-Püree und Zwiebeln

Für 4 Portionen

Für die Rouladen:

4 Rinderrouladen à 180 g	4 Sch. Bacon	2 EL Senf, m.-scharf
2 Gemüsezwiebeln	4 saure Gurken	Salz, Pfeffer
50 g Butter	50 ml Butterschmalz	

Für die Soße:

1 Zwiebel	1 Karotte	100 g Champignons
1 Stk. Knollensellerie	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
1 TL Rosmarin	1 TL Thymian	1 TL Liebstöckel
100 ml Tomaten, Dose	1 EL Senf, m.-scharf	200 ml Rotwein
300 ml Rinderfond	50 ml Butterschmalz	Stärke
Schnittlauch		

Kartoffel-Püree:

600 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	200 ml Milch
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	2 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer	Muskat	

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel, Streifen	4 EL Mehl	Salz, Pfeffer
Paprikapulver, geräuch.	1 L Frittierfett	

Zwiebel, Karotte, Sellerie in grobe Würfel schneiden.

Champignons, Knoblauch klein schneiden.

Die Butter in einer Pfanne oder einem Schmortopf zerlassen und die Gemüsezwiebeln goldbraun anbraten.

Die Rouladen auf einer Arbeitsfläche auslegen und mit Salz, Pfeffer würzen. Mit Senf bestreichen und mit Bacon belegen. Die geschmorten Zwiebeln auf den Bacon geben und darauf die Gurken. Nun die Rouladen stramm einrollen. Mit Garn oder Zahnstocher fixieren.

Von außen salzen und pfeffern und in Butterschmalz scharf anbraten.

Rouladen beiseite stellen.

Zwiebeln, Karotte, Champignons, Knollensellerie und Knoblauch in der gleichen Pfanne wie das Fleisch anbraten. Die Tomaten dazugeben, ebenfalls anrösten und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein auf ein Drittel reduzieren lassen. Kräuter hinzufügen und mit dem Fond aufgießen. Soße salzen und pfeffern. Die Rouladen in die Soße legen und bei 160 Grad im Backofen mit geschlossenem Deckel für zwei Stunden schmoren. Alternativ für ca. anderthalb Stunden auf dem Herd köcheln lassen.

Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Sud nehmen. Wer mag, kann die Soße durch ein Sieb passieren. Dann stark reduzieren und gegebenenfalls binden. Dafür Stärke mit etwas Rotwein oder kaltem Wasser verrühren, bis die Stärke klümpchenfrei ist. Garn oder Zahnstocher lösen, Rouladen mit der Soße aufkochen und etwas ziehen lassen.

Kartoffel-Schnittlauch-Püree:

Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie ganz weich sind, aber nicht zerfallen.

Die Milch mit den restlichen Zutaten aufsetzen und zum Kochen bringen. Anschließend durch ein Sieb gießen, um Thymian und Knoblauch zu entfernen. Die Kartoffeln in die Milch pressen und vorsichtig verrühren. Anschließend mit dem kleingeschnittenen Schnittlauch verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und anrichten.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln auf einem Tuch abtrocknen, im Mehl wenden und in einem hohen Topf mit Frittierfett bei 150°C Grad für drei Minuten ausbacken, bis sie eine schöne goldene Farbe bekommen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf einem Papiertuch abfetten lassen und auf der Roulade anrichten.

Alexander Wulf am 27. Februar 2026