

## Saftige Rinderrouladen mit Paprika-Letscho & Kartoffelpüree



### Rouladen gehören in die Top 10 ...

Rouladen gehören zu den beliebtesten Rezepten. Zumindest bei den meisten Männern, die ich kenne. Die begehrte Hausmannskost braucht viel Geduld. Die Füllung muss vorbereitet und eingewickelt werden. Das Verschnüren der Rouladen ist eine Wissenschaft für sich. Die meisten Menschen begnügen sich hier damit, die Rouladen wie Pakete einzuschnüren. Warum auch nicht. Hauptsache die Roulade hält dicht. Nur ein Tipp: wer die Rouladen zu sorgfältig einschnürt, wird bei der „Entfesselung“ noch mehr Geduld brauchen. Weniger ist da mehr. Doch der Aufwand lohnt sich allemal. Wir wünschen einen guten Appetit.

Hier unsere heutige Rezeptur für „**Saftige Rinderrouladen mit Paprika-Letscho & Kartoffelpüree**“:

### Zutaten

#### Für 6-8 Personen:

- 8 Rinderrouladen (aus der Oberschale)
- 12 Scheiben Speck
- 2 große Zwiebeln
- 4 Essiggurken

- 8 EL Senf, mittelscharfer
- 100 g Knollensellerie, geschält & gewürfelt
- 100 g Karotten, geschält & gewürfelt
- ½ Stange Lauch, gewaschen & grob geschnitten
- 300 ml Rotwein (z.B. Burgunder)
- 0,5 l Rinderfond (+ 50 ml)
- 100 ml Sahne
- 2-3 TL Speisestärke
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Butterschmalz
- 5 EL Gurkenflüssigkeit
- Salz und Pfeffer

### Für das Paprikagemüse

- 1 kg bunte Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 4 EL Ajvar
- 2 EL Ketchup
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

### Kartoffelpüree

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 150 g Butter
- Salz, Muskatnuss

### Zubereitung

Die Rinderrouladen ausbreiten und mit dem Fleischklopfer (flache Seite) vorsichtig klopfen.

Die Zwiebeln schälen und halbieren, dann in dünne Streifen schneiden.

Die Essiggurken längs vierteln.

Nun die Speckscheiben in Streifen schneiden.

Die Rouladen salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Im unteren Drittel mit Speckstreifen, Zwiebeln und Essiggurke belegen. Die beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann – von unten nach oben aufrollen – und mit dem Küchengarn verschnüren. **Tipp:** die Rouladen können auch mit Zahnstocher verschlossen werden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Die Pfanne beiseitestellen.

In einem ofenfesten Bräter die Gemüsewürfel (Sellerie, Karotten, Lauch, restliche Zwiebel und Essiggurken) 5-6 Minuten scharf anrösten. Anschließend 2 EL Tomatenmark hinzugeben, kurz anrösten und dann mit 150 ml Rotwein ablöschen. 5 Minuten rührend einkochen, danach den restlichen Rotwein zugießen. Einkochen, bis die Soße sirupartig eingekocht ist.

Nun die Rinderbrühe und 5 EL Essiggurkenwasser hinzugeben. Die angebratenen Rouladen auf den Schmoransatz legen. Den Bräter abdecken und bei 140°C (Umluft) im Backofen für 1 ½ – 2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen. **Hinweis:** Nach 1 ½ Stunden mit einem Zahnstocher testen, ob die Rouladen weich sind.

Wenn diese weich sind, aus dem Bräter nehmen und mit Folie abdecken.

Die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen.

1 EL Senf mit 50 ml Rinderbrühe, 100 ml Sahne und 2-3 TL Speisestärke gut verrühren und in die kochende Soße geben. Rührend aufkochen, bis die Soße andickt. Nochmal abschmecken.

**Für das Paprikagemüse** die Zwiebel- und Paprikastreifen in einem Topf mit Rapsöl 2 Minuten anbraten. Tomatenmark, Ajvar, Ketchup, Knoblauch und 200 ml Gemüsebrühe hinzugeben. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Paprikapulver abschmecken. Rührend aufkochen, dann den Deckel aufsetzen und 15 Minuten sanft köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

**Für das Kartoffelpüree** die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Abgießen und 5 Minuten ausdampfen lassen. Dann heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch in einem Topf mit Salz und Muskatnuss erhitzen. Die durchgedrückten Kartoffeln zugeben und mit einem Kochlöffel cremig rühren. Vor dem Servieren die kalte Butter (gewürfelt) unterrühren.