



Rezept

Rinds Rouladen

Rezept Bild



Zutaten

- 4 Roulade(n) vom Rind
- Kalbsbrät
- 2 Cornichons
- 8 Scheiben Hamme
- Salz / Pfeffer / Fleischgewürz
- Schmorgemüse: Karotten, Lauch, Stangensellerie, Zwiebel
- Weisswein

Zubereitung

Rouladen füllen:

- Eine Rindsscheibe mit 2 Scheiben Hamme belegen

- Mit einer Schicht Kalbsbrät bestreichen (oben und unten Platz lassen...zum aufrollen)
- Je 3-5 Streifen Karotte, Lauch, Cornichons in die Mitte geben
- Aufrollen und mit einem Holzspiess verschliessen
- Fleisch würzen und zuerst auf der Schnittseite anbraten,
- Karotten, Lauch, Stangensellerie und Zwiebel mit anbraten.
- Mit Mehl bestäuben, Mehl anbraten und mit Weisswein ablöschen
- Mit Gemüse/Fleischbrühe bedecken und 1 1/2 - 2h köcheln lassen.

Tipps und Tricks

Kalbsbrät gehört nicht zu einer Original Roulade, macht aber das ganze Rezept besser!

Fazit

Einfach und gut!

Tags

[Rind](#) [Rinds Roulade](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept.

Variante 2:

Rindsroulade mit Senf bestreichen und Kalbsbrät durch eine scharfe spanische Chorizo ersetzen. (Bild 2/3/4). Mit Porto statt Weisswein arbeiten

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



