



## Ihr Rezept: Rinderrouladen auf Kartoffel-Rieslingschaum



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	90 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

Zwiebel	1
Petersilie	1 Bund
grobkörniger Senf	4 EL
Sauerrahm	2 EL
Petersilienwurzel	1
Rinderrouladen (z.B. aus der Hüfte, Ober- und Unterschale)	4
Butterschmalz	1 EL
Gemüsebrühe	200 ml
Tomatenmark	1 EL
Rotwein	100 ml
Kartoffeln, mehlig kochend	400 g
Gemüsebrühe	100 ml
geschlagene Sahne	4 EL
Butter	1 EL
Riesling	100 ml
Salz, Pfeffer	
Muskat	

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Ofen auf 170 °C vorheizen. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Mit grobkörnigem Senf und dem Sauerrahm vermischen und würzen. Petersilienwurzel schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser 3 Minuten blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Trockentupfen.

Rouladenfleisch ausbreiten und mit der Senfmasse bestreichen. Die Petersilienwurzelscheiben darauf ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen zusammenrollen und mit Garn binden. Salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Butterschmalz in einer feuerfesten, tiefen Pfanne oder in einem Bräter erhitzen. Rouladen darin scharf anbraten. Tomatenmark beifügen, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. 200 ml Gemüsebrühe aufgießen und die Rouladen abgedeckt im Ofen ca. 50-60 Minuten schmoren.

Währenddessen die mehlig kochenden Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser garen, anschließend pressen. Butter und 100 ml Gemüsebrühe zugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kurz aufkochen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und mit Riesling abschmecken. Rouladen aus der Soße nehmen und warm stellen. Soße einköcheln lassen, abschmecken und evtl. abbinden.

Rouladen aufschneiden und mit Kartoffel-Rieslingschaum und Soße servieren.