



Rinderroulade mit Schmorgemüse

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

3 Kg	Rinderrouladenfleisch	1 EL	Wacholderbeeren
250 g	Wildpreiselbeeren	100 g	Senf
100 ml	Rapsöl	50 g	Speck
3 Kg	Suppengrün	10	Essiggurken
500 ml	Rotwein	6	Schalotten
	Zucker		Speisestärke
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Fleisch würzen, leicht mit Senf bestreichen.
2. Speck, Gurken und gebratene Schalotten auf den Senf geben.
3. Roulade eng zusammenrollen und mit Zahnstochern sichern. Von allen Seiten kräftig und vorsichtig anbraten.
4. Schmorgemüse dazugeben und ebenfalls kräftig anbraten, mit Rotwein ablöschen.
5. Zucker, Wacholderbeeren und Gewürze zugeben. 2,5 Stunden auf mittlerer Stufe bedeckt köcheln lassen, bis die Rouladen mürbe werden.
6. Gemüse und Fleisch aus der Soße stechen. Die Soße mit Speisestärke abbinden.
7. Die Rouladen mit Wildpreiselbeere und der Soße anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Rinderroulade mit Schmorgemüse

Stand 05.04.2022