



Rindsrouladen Stroganoff

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Wer das Filetgoulasch liebt, mag auch diese Rouladen Variante

Zutaten

- 4 gleichmäßig große, dünne Scheiben Rinderrouladen à 180 g vom Metzger
- 250 ml Instant Fleischbrühe
- 6 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Ringen für die Füllung
- 8 Tl mittelscharfer Senf
- Ca 3 Gewürzgurken in Scheiben und etwas von dem Sud
- 2 - 3 El Butterschmalz
- 150 g saure Sahne oder Schmand
- 400 g frische, gesäuberte Champignons in groben Scheiben
- 5 Stiele frischer Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Rouladen abspülen, wieder trocken tupfen, flach und breit auslegen, Etwas salzen, pfeffern, je 2 Speckscheiben darüber legen.

Schritt3

Die Zwiebeln in etwas Pflanzenöl farblos anschwitzen, etwas Rosenpaprika und den Senf mit angehen lassen, über dem Speck verstreichen.

Schritt4

Die Fleischseiten einschlagen und mit leichtem Druck aufrollen, mit einer Rouladennadel oder Küchengarnt feststecken.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Äußerlich würzen und bei starker Hitze in einem Schmortopf rundherum in Butterschmalz 6 - 8 min. anbraten. 1 gewürfelte Zwiebel zufügen, kurz mit braten.

Schritt7

Die Brühe und den Gurkenfond / Wasser aufgießen, knapp bedecken und bei kleiner Hitze ca. 120 min. schmoren, danach prüfen.

Schritt8

Die Pilze in einer Stielpfanne scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen pfeffern.

Schritt9

Mit den Gurkenscheiben und dem Dill zu den Rouladen geben und die saure Sahne verrühren, nachschmecken.

Schritt10

Dazu schmeckt Kartoffelpüree, Pasta oder auch Knödel.

Schritt11

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** champignons, saure sahne, senf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindsrouladen-stroganoff/>