

Omas Rinderrouladen

Klassische deutsche Rinderrouladen mit Senf, Speck, Gurke, Zwiebeln und einer kräftigen Rotweinsoße — genau wie bei Oma.

Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 20 Min
 - Garen: ca. 60 Min bei 180 °C
 - **Gesamt: ca. 80 Min**
-

Bilder

Omas Rinderrouladen

Utensilien

- große Pfanne / Topf (zum Anbraten)
 - Auflaufform oder Bräter (für den Ofen)
 - Sieb
 - Holzlöffel
-

Zutaten

- Rindfleisch (Oberschale, in dünne Scheiben)
- Zwiebeln
- Salz & Pfeffer
- Bautzener Senf
- Speckscheiben

- Gewürzgurken (Gürkchen)
 - Mehl
 - Tomatenmark
 - Rotwein
 - Piment
 - kräftige Rinderbrühe
 - Maisstärke (zum Binden der Soße)
-

Schritt-für-Schritt

1. Zwiebeln schälen, würfeln und in der Pfanne kurz anschmoren/anbraten — das erleichtert später das Einrollen.
 2. Fleischscheiben flach auslegen und ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen.
 3. Jede Scheibe großzügig mit Bautzener Senf bestreichen.
 4. Speckscheiben darauflegen.
 5. Die geschmorten Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen.
 6. Gewürzgurken (Gürkchen) in Streifen schneiden und darauflegen.
 7. Fleisch so anordnen, dass die rechte Seite eingeklappt wird, dann die linke Seite — danach mit Schwung fest einrollen.
 8. Die Rouladen brauchen keinen Zahnstocher oder Faden, wenn sie fest eingerollt sind.
 9. Gemüse in der Pfanne zur Seite schieben und Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten.
 10. Tomatenmark und etwas Mehl dazugeben, kurz anschwitzen.
 11. Mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen.
 12. Mit Pfeffer, Piment und Salz würzen — das gibt den richtigen Power-Geschmack und die Farbe.
 13. Mit dem Holzlöffel alle Röststücke vom Pfannenboden hochkratzen.
 14. Alles mit kräftiger Rinderbrühe aufgießen.
 15. Rouladen bei 180 °C für ca. 60 Minuten in den Ofen schieben.
 16. Rouladen herausnehmen, Soße durch ein Sieb gießen.
 17. Soße mit etwas Maisstärke (angesetzt) binden.
 18. Rouladen mit der Soße anrichten und servieren.
-

Tipps & Variationen

- Bautzener Senf ist der Favorit — aber jeder gute mittelscharfe Senf funktioniert.
- Speck und Gurken dürfen nicht fehlen, sonst sind es keine echten Rouladen.
- Fleisch vor dem Einrollen flach klopfen — dann lässt es sich besser belegen.
- Mit Schwung einrollen, dann braucht man keinen Zahnstocher oder Bindfaden.
- Die Soße schmeckt noch besser, wenn sie vor dem Servieren kurz zieht.

Quelle

[YouTube Shorts — So kochst du Omas Rinderrouladen!](#)

Revision #3

Created 2026-06-02 18:44:14 UTC by Admin

Updated 2026-06-03 10:53:34 UTC by Admin