

# 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 sahn, senf

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