



Rinderroulade mit Kartoffelstampf & Spargelgemüse

Zutaten Kartoffelstampf

- 500 g Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 50 g Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz

Zutaten Spargelgemüse

- 500 g weißer Spargel
- 200 g grüner Spargel
- 6-8 Kirschtomaten
- etwas Öl
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer

Zutaten Rinderrouladen

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden.

- 2 Rinderrouladen aus der Oberschale
- 2 Scheiben Speck
- 1 Zwiebel
- 4 Cornichons
- 200 g Schinkenwürfel
- 1 Tl Senf
- 1 Zweig Rosmarin



- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 4 Pfefferkörner
- 2 El Tomatenmark
- 2 Karotten
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Stück Sellerie
- etwas Rotwein zum ablöschen
- 500 ml [Rinderfond](#)
- 1 kleine geschälte Kartoffel
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebel) waschen, putzen und in etwas größere Würfel schneiden.

Die Zwiebel für die Füllung schälen und zusammen mit den Cornichons klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln mit den Cornichons und den Schinkenwürfeln dünsten.

Die Rinderrouladen auf einer Arbeitsfläche aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den 1 Teelöffel Senf auf beide Rouladen streichen und jeweils eine Scheibe Speck auf das Fleisch legen. Nun die Füllung auf beiden Rouladen verteilen. Zum Schluss die Rinderrouladen zusammenbinden oder mit Rouladennadeln festmachen. und in einem Topf mit heißem Öl rundherum anbraten. Die Rinderrouladen aus dem Topf nehmen und auf die Seite stellen.

Das geputzte Gemüse in den heißen Topf geben und anrösten. Das Tomatenmark hinzu geben und mitrösten lassen. Es darf sich gern etwas auf dem Boden absetzen und dunkler werden. Mit dem Rotwein alles ablöschen und die Röststoffe auch vom Boden



komplett lösen. Nun alle Kräuter und Gewürze mit den Rouladen zusammen in den Topf geben. Auch die kleine Kartoffel hineinreiben. Dann mit dem [Rinderfond](#) auffüllen bis die Rinderrouladen komplett abgedeckt sind.

Die Rinderrouladen im Topf mit geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen bei mittlerer Temperatur oder im Ofen bei 180° C ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Eine halbe Stunde bevor die Rinderrouladen fertig sind mit dem Kartoffelstampf und dem Frühlingsgemüse beginnen.

Für den Stampf die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Die Milch mit der Butter in einem zweiten Topf etwas erhitzen, so das die Butter komplett geschmolzen ist.

Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel nur an den Enden abschneiden und beide Spargeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Spargeln hinzugeben und ca. 5 Minuten rösten. Die Kirschtomaten halbieren und ganz zum Schluss hinein geben und mitrösten. Eine Prise Zucker über das Gemüse geben und die Pfanne etwas schwenken, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nun alles nochmal würzen mit Salz und Pfeffer und bis zum anrichten warm halten.

Die weich gegarten Kartoffeln durch ein Sieb abschütten und zurück in den Topf geben. Auf die heiße, ausgeschaltete Herdplatte stellen und das restliche Wasser kurz verdampfen lassen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Die Milch-Butter unter ständigem Rühren hinzugeben. Etwas Muskatnuss hinein reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rinderrouladen wenn sie fertig sind aus dem Topf holen und kurz auf die Seite stellen. Die Sauce durch eine Sieb geben und die Sauce wieder in einem Topf auffangen. Nun die Rinderrouladen wieder dazugeben und alles nochmal kurz aufkochen lassen, damit es wieder heiß ist. Sollte die Sauce nicht die gewünschte Konsistenz haben, dann noch etwas abbinden.

Auf einem Teller etwas Kartoffelstampf geben, die Rinderroulade daneben legen, das Spargelgemüse drum herum anrichten und zum Schluss noch etwas von der guten Soße dazu.