



Aufgeschrieben von *Klassiker-Koch*  
Dominik Sedlmeir, München-Au

Liebe Freunde der leichten Küche,  
bitte den nun folgenden Beitrag nicht lesen!!!

Alle anderen, die herzhaft gerne und gerne herzhaft essen bitte das Folgende unbedingt kochen. In der Liga spielt vielleicht noch der Schweinsbraten, ansonsten wird's schon sehr, sehr eng. Rouladen vom Rind, ein Rezept von meiner allseits geschätzten Oma Hertha, mehrfacher Preisträgerin des Bundesverbandes der deutschen Butterhersteller und überzeugte Gemüseverächterin (obwohl sie jetzt mit 83 jeden Tag eine Karotte isst).

**So geht's:**

Wie immer Rouladen beim Metzger kaufen. Möglichst bei einem, richtigen, wo es geflieste Wände gibt, und auch noch die aussterbende Gattung der „Wurstfachverkäuferin“. Die Menge müsst ihr natürlich selbst entscheiden. Die Rouladen sind ziemlich mächtig, so dass wir - und wir essen wirklich viel im Normalfall mit einer zweiten - schon sehr zu kämpfen hatten. Dazurechnen müsst ihr ja noch die Knödel oder Spätzle und den Rotkohl, der auch noch dazugehört. Also 1-2 Rouladen pro Person. Rouladen werden gewaschen und trockengetupft, dann gesalzen und gepfeffert - eine Seite mit mittelscharfem Senf einschmieren.

**Ich beschreibe im folgenden 3 Varianten:**

- **A:** Auf die mit Senf eingeschmierten Rouladen eine Scheibe Speck (evtl. auch ausgelassen) legen. Dann eine Wiener halbiert, wir hatten ganze, aber das war sogar uns zu brutal, und saure Gürkerl in der Mitte der Roulade einrollen.
- **B:** Wie gehabt, diesmal mit Speck (evtl. auch ausgelassen) und Schinken und Gürkerl.
- **C:** (Herbstrouladen) Diesmal Schinken auf die mit Senf eingeschmierten Scheiben legen (guten Kochschinken am allerbesten natürlich Prager Schinken oder Wacholderschinken).

In einer Pfanne Zwiebeln goldgelb anbraten, Speck gewürfelt dazu und Schwammerln (Pilze) abrösten, das ganze dann in die Mitte und einrollen. Befestigen - professionell oder mit einem Zahnstocher oder wie wir mit einem Garn, Hauptsache die Rouladen sind schön fest zusammen. Die Rouladen in einer Pfanne schön heiß anbraten, damit sie schön braun sind. Dann von außen schön mit Senf bestreichen.

In die Gartopf kommen Butter (natürlich) Speck und Zwiebeln. Sie werden hellgelb angeröstet. Die Rouladen rein. Man sollte vorher, vor dem Anbraten mal ausprobieren wie sie reinpassen, weil das dann später sonst ein Problem werden kann. Mit Suppe aufgießen soweit möglich. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. So ca. 30 bis 45 Minuten, hängt vom Fleisch usw. ab. Eher länger als kürzer weil's dann nur besser wird. Immer wieder aufgießen was verköchelt. Die Rouladen zwischendrin drehen. Wirklich Zeit nehmen. Je länger die Rouladen schmoren, desto weicher werden sie.



Fotos (2): Emi Eckermann

# OMA HERTHAS KLASSIKER: RINDSROULADEN

Rouladen dann rausnehmen, auf einen Teller geben. Soße bis gewünschte Menge mit Suppe (Gemüse oder Rind) aufgießen. Natürlich nicht zu viel. Dann mit Mehl eindicken und mit Creme fraiche und Saurem Rahm verfeinern. Abschmecken. Und jetzt noch mal die Rouladen in der fertigen Soße für 10-20 Minuten ziehen lassen - also warm halten. Zum Schluss vielleicht noch mal 2 Minuten warm machen wegen der Soße; servieren vorzugsweise mit einem gehaltvollen Rotwein.

**Fazit:** Ein Klassiker der Extraklasse; schmeckt irre gut, und hat aufgrund der vielen Arbeitsschritte einen G'schaftlfaktor von 10 auf der 10 Punkte umfassenden Sedlmeir'schen G'schaftl-Skala.

Ein Schlückchen  
auf das Wohl von  
Oma Hertha:  
Klassiker-Koch  
Deimonik Sedlmeir.

