

Kochen

Eberhard Braun

Montag, 17.02.2025

Hackfleisch-Rouladen mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Rouladen

500 g Hackfleisch, gemischt
 2 Eier, Größe M
 40 g Semmelbrösel
 4 EL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver, edelsüß
 100 g Zwiebeln
 2 Gewürzgurken, mittelgroß
 etwas Öl zum Braten
 80 g Speck, geräuchert (16 dünne Scheiben)

Für den Kartoffelstampf

500 g Kartoffeln, mehligkochend
 etwas Salz
 150 g Milch
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskatnuss
 1 TL Kümmel, ganz, nach Belieben
 50 g Butter

Für die Soße

30 g Butterschmalz
 30 g Mehl
 1 EL Tomatenmark
 100 ml Rotwein oder schwarzer Johannisbeerensaft
 600 ml Rinderbrühe

Außerdem

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. **Für die Rouladen** Hackfleisch mit Eiern, Semmelbröseln, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gründlich verkneten.
2. Hackfleischmasse in acht Portionen teilen (à 85-90 g). Jede Portion Hackfleisch zwischen zwei Gefrierbeutel oder Backpapier circa 0,5 cm dünn ausrollen (handflächengroß).
3. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Essiggurken in dünne Streifen schneiden.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin ca. 2 Minuten goldgelb braten. Herausnehmen und abkühlen lassen (die Hälfte der Zwiebeln beiseitestellen, für die Soße).
5. Die Kartoffeln gründlich abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.
6. In der Zwischenzeit die ausgerollten Rouladen jeweils dünn mit dem übrigen Senf bestreichen.
7. Roulade mit je 2 Speckscheiben belegen. Im unteren Drittel jeweils die Hälfte der gebratenen Zwiebeln und 1-2 Streifen Essiggurke darauf verteilen. Dann aufrollen und die Enden zusammendrücken, sodass geschlossene Rouladen entstehen.
8. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Rouladen darin von allen





Seiten ca. 1-2 Minuten anbraten und beiseitestellen.

9. **Für die Soße** Butterschmalz erhitzen. Mehliterrühren und alles, bei mittlerer Hitze, rührend, goldbraun rösten (Das dauert ca. 10 Minuten).

10. Anschließend Tomatenmark und die übrigen Zwiebelniterrühren und mit Rotwein oder Johannisbeersaft ablöschen.

11. Die Brühe nach und nach zugießen und ebenfalls, ca. 2 Minuten unter Rühren aufkochen lassen.

12. Die Soße zu den Rouladen geben, Deckel aufsetzen und alles bei schwacher Hitze, ca. 10-15 Minuten schmoren.

13. **In der Zwischenzeit Kartoffeln** abgießen, ausdampfen lassen und heiß pellen.

14. In einen kleinen Topf Milch mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und eventuell Kümmel erhitzen.

15. Mit einer Kartoffelpresse die Kartoffeln in die Milch drücken und mit Butter zu einem geschmeidigen Püree verrühren.

16. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Rouladen mit dem Kartoffelpüree anrichten. Schnittlauch darüberstreuen und servieren.

Tipp: Rezept für eine schnelle Grundsoße z. B. für Kurzgebratenes:

30 g Mehl, ca. 6-10 Minuten goldgelb rösten. Danach 30 g Butter oder Butterschmalz, 15 g braunen Zucker und 15 g Gemüsebrühepulver zum Mehl geben und weitere ca. 3-4 Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen und in verschließbare Gläser füllen. Die körnige Mischung ist mit Butter zubereitet ca. 4 Wochen und mit Butterschmalz zubereitet etwa 8 Wochen haltbar. Für einen Soßenansatz brauchen Sie 1 EL Brühe und 8 EL Wasser (Verhältnis 1:8)