

# Lecker gefüllte Rinderroulade mit Thüringer Klöße und Rotkohl

*Ein Familienrezept für 4 Personen*

---

## Zutaten

### Für die Rinderrouladen

- 4 Rinderrouladen (aus der Oberschale)
  - 2 Gewürzgurken
  - 100 g geräucherter Speck
  - 1–2 Zwiebeln
  - 1 Karotte
  - 200 ml Fleischbrühe
  - 100 g saure Sahne
  - 1 TL Tomatenmark
  - 2 EL Schmalz
  - Rotwein zum Ablöschen
  - Salz, Pfeffer
  - Senf
- 

### Für Thüringer Klöße (ca. 18 Stück)

- 4,5 kg rohe, geschälte Kartoffeln
    - davon **3 kg roh gerieben**
    - **1,5 kg für gekochten Kartoffelbrei**
  - 2 Brötchen
  - 30 g Butter
  - 40 g Salz (für die rohe Kartoffelmasse)
  - 1 l Wasser + 20 g Salz (für den Brei)
  - 4–5 l Kochwasser
  - Optional: Thüringer Klöße halbfertig / fertig zubereitet
-

## Beilage

- Rotkohl (aus dem Glas oder wer viel Zeit hat, selbst machen)
- 

# Zubereitung

---

## 1. Rinderrouladen

### 1. Rouladen vorbereiten

- Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Senf bestreichen.
- Zwiebeln, Gurken und Speck fein würfeln und auf den Rouladen verteilen.
- Straff einrollen und ggf. mit Küchengarn fixieren.

### 2. Anbraten

- Schmalz in einem Bräter erhitzen.
- Rouladen, gewürfelte Karotte und eine zusätzliche Zwiebel kräftig anbraten, bis alles braun ist.

### 3. Ablöschen & Schmoren

- Tomatenmark zugeben und kurz anrösten.
- Mit Rotwein ablöschen.
- Brühe angießen und die Rouladen abgedeckt schmoren, bis sie zart sind (ca. 1,5–2 h).

### 4. Soße vollenden

- Soße auf ca. 1/3 einkochen.
  - Mit saurer Sahne verfeinern.
  - Abschmecken.
- 

## 2. Thüringer Klöße

### Grundsatz

- **Verhältnis:** 2/3 rohe Kartoffeln zu 1/3 gekochte Kartoffeln
  - **WICHTIG:** Kloßwasser und Kartoffelbrei müssen kochen, bevor die rohen Kartoffeln verarbeitet werden, sonst verfärbt sich die Masse dunkel.
-

## **Schritt 1: Rohe Kartoffelmasse vorbereiten**

(→ Grundlage für Bindung und Kloßstruktur)

1. **3 kg Kartoffeln fein reiben** – direkt in lauwarmes Wasser.
  2. **Reibemasse zweimal mit lauwarmem Wasser abwaschen**, jeweils Wasser abgießen.
    - Dadurch setzt sich unten **Kartoffelstärke** ab – diese wird später verwendet.
  3. **Kartoffelmasse in einer Kartoffelpresse vollständig trocken pressen.**
  4. Am Boden des Gefäßes die abgesetzte **Stärke (Kartoffelmehl)** entnehmen und aufbewahren.
- 

## **Schritt 2: Croutons vorbereiten**

1. Brötchen in kleine Würfel schneiden.
  2. In 30 g Butter goldgelb rösten.
  3. Abkühlen lassen.
- 

## **Schritt 3: Gekochte Kartoffelmasse herstellen**

(→ sorgt für Bindung und Temperatur zum Überbrühen)

1. **1,5 kg Kartoffeln in 1 l Wasser + 20 g Salz** weichkochen.
  2. Kartoffeln inklusive Kochwasser zu einem  **dickflüssigen Brei** stampfen.
  3. **Brei stark zum Kochen bringen** (wichtig für Bindung!).
- 

## **Schritt 4: Rohe und gekochte Masse verbinden**

(→ klassischer Überbrühvorgang)

1. Rohe Kartoffelmasse mit:
  - dem abgesetzten Kartoffelmehl
  - 40 g Salz  
in einer Schüssel per Hand vermengen.
2. Den **sprudelnd kochenden Brei in 3 Portionen** über die rohe Masse gießen.
3. Nach jedem Schritt mit einem Quirl oder Holzlöffel einarbeiten.
4. Es entsteht ein **glatter, geschmeidiger Kloßteig**.
  - Wenn er zu fest wirkt: etwas heißes Wasser zufügen.

- Wenn zu weich: etwas rohe Masse zugeben.
- 

### **Schritt 5: Klöße formen**

1. Hände mit kaltem Wasser befeuchten.
  2. Aus dem Teig Klöße formen (typisch ca. 8–10 cm Ø).
  3. In jeden Kloß einige geröstete Brötchenwürfel einarbeiten (klassische Thüringer Füllung).
- 

### **Schritt 6: Klöße garziehen**

1. **Großen Topf mit 4–5 l Wasser** zum Kochen bringen.
2. Temperatur reduzieren – das Wasser soll **nicht kochen**, sondern kurz unter dem Siedepunkt sein.
3. Klöße hineingeben.
4. **10 Minuten ziehen lassen**, bis sie an die Oberfläche steigen.