

Lecker gefüllte Rinderroulade mit Thüringer Klößen 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 Klobstruktur)

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 Salzin 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 Klobteig**.
 - 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 Klob eine 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.