

Rinderrouladen-Geschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Kopfsalat | Rezept

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Heute zeige ich euch eine ganz besondere Art und Weise für ein Rouladen Rezept!

Normalerweise kennt man Roulade eingerollt so wie es das Gericht klassisch bei Oma immer gab. Heute zeige ich euch eine etwas einfachere und schnellere Variante die aber geschmacklich fast 1:1 wie originale Rouladen schmeckt. Nur eben schnell und einfach zuzubereiten ist und somit für jeden easy zu Hause nachzumachen ist.

Viel Spaß mit dem Rezept und guten Hunger falls du es nachkochst! =)

Rezept:

Zutaten für 2 Personen

Für das Rinderrouladen-Geschnetzelte

- 400 g Roastbeef
- 150 g geräucherter Speck am Stück
- 2 große Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 75 ml trockener Rotwein
- 200-250 ml Bratenfond
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 3-4 Gewürzgurken
- ca. 30-40 ml Gurkenwasser
- etwas dunkler Soßenbinder
- Salz
- Pfeffer
- neutrales Öl zum Braten

Für die Salzkartoffeln

- 500 g festkochende Kartoffeln
- Salz

Für den Kopfsalat

• 1 kleine T¹/₄te gewaschener Kopfsalat

F¹/₄r das Kondensmilch-Dressing

• 85 g Kondensmilch mit 10 oder 12 % Fett

• ca. 1 TL Essigessenz

• 10 g Zucker

• etwas Salz

• etwas Pfeffer

• optional etwas Schnittlauch