



Rinderrouladen mit Maronen und Rote Bete Püree

<https://danielas-foodblog.de/rinderrouladen-maronen-rote-bete-pueree/>

Fertig in: 2 Stunden 30 Minuten

Reicht für: 4 Personen

Zutaten:

Für die Rouladen

4 Rinderrouladen
200 g Maronen gekocht
2 TL Rosmarin getrocknet
1/2 TL Kurkuma-Pulver
2 TL Paprika-Pulver edelsüß
150 g Frischkäse
etwas Rapsöl
Salz und weißer Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Sellerie
2 große Möhren
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 TL Paprika-Pulver edelsüß
1,5 L hefefreie Gemüsebrühe
etwas Rapsöl

Für das Rote Bete Püree

300 g Kartoffeln
3 Rote Bete
150 g Joghurt
3 EL Apfelessig
3 TL Honig
Salz und weißer Pfeffer



Zubereitung:

Für die Rouladen:

Zuerst die Maronen mit einer Gabel grob zerdrücken und mit Rosmarin, Kurkuma- und Paprika-Pulver sowie dem Frischkäse vermischen.

Die Rouladen auslegen, salzen und pfeffern. Dann die Maronen-Masse gleichmäßig auf den Rouladen verstreichen, aufrollen und mit Rouladen-Nadeln feststecken.

Danach den Sellerie, die Möhren und die Zwiebel schälen und grob würfeln. Den Knoblauch fein hacken.

In einem Topf etwas Rapsöl erhitzen. Die Rouladen etwa drei Minuten von allen Seiten scharf anbraten und wieder herausnehmen.

Etwas Rapsöl im Topf der Rouladen erhitzen und das Gemüse dazu geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren etwas anschwitzen lassen.

Das Paprikapulver dazu geben, kurz vermischen und alles mit 100ml Gemüsebrühe ablöschen.

Die Gemüsebrühe einköcheln lassen, erneut 100ml Brühe dazu geben und wieder einköcheln lassen. Diesen Vorgang viermal wiederholen.

Danach die Rouladen wieder in den Topf geben und die Brühe hineingießen, bis die Rouladen zur Hälfte bedeckt sind.

Einen Deckel auf den Topf geben und die Rouladen bei mittlerer Hitze etwa 90-120 Minuten schmoren lassen.

Dabei etwa alle 30 Minuten wenden und immer mal wieder schauen, ob die Rouladen noch zur Hälfte in Brühe liegen. Falls nicht, Brühe nachgießen.

Für das Rote Bete Püree:

Die Kartoffeln und die Rote Bete schälen und grob würfeln.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und Kartoffeln sowie die Rote Bete hineingeben.

Aufkochen lassen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis beides weichgekocht ist.

In einer Schüssel währenddessen Joghurt mit etwas Salz, weißem Pfeffer, Honig sowie Apfelessig glattrühren.

Das Kartoffel- / Rote Bete-Wasser abschütten und den gewürzten Joghurt dazu geben. Alles mit einem Pürierstab zu einem glatten Püree verarbeiten.

Abschließend:

Sind die Rouladen nach der Schmorzeit mürbe und fallen beim hinein pieksen von der Gabel, diese aus dem Topf herausnehmen.

Das Gemüse mit der Brühe fein pürieren und mit Salz, weißem Pfeffer und Paprika-Pulver abschmecken.

Die Rouladen aufschneiden und mit der Sauce und dem Rote Bete Püree anrichten.