

# Rouladenscheiben auf Serviettenknödel



## Zutaten für 9-12 Portionen:

3 Rouladen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1-2 TL Senf  
3 Scheiben gekochter Schinken  
3-6 Essiggurken  
1/2 Zwiebel  
2 EL neutrales Öl  
50-100 ml Rinderbrühe  
1 knapper TL Speisestärke  
75 ml saure oder süße Sahne  
9-12 EL Wildpreiselbeeren  
Cocktailtomaten als Deko (opt.)

## Serviettenknödel:

250 g Knödelbrot  
250 ml Milch  
Semmelbrösel  
1 Ei, Salz  
1/2 EL fein gehackte Petersilie

1. Rouladen trockentupfen. Salzen und pfeffern. Senf aufstreichen. Schinkenscheiben und feine Essiggurkenscheiben (längs schneiden) auflegen. Feinst geschnittene Zwiebel verteilen. Aufrollen, zusammenstecken oder mit Garn binden.
2. In 2 EL Öl gut anbraten. Etwas Rinderbrühe dazu und dann ca. 60-90 Minuten im Topf bei geschlossenem Deckel schmoren.
3. Sauce mit etwas Speisestärke binden und mit Sahne verfeinern.
4. Rouladen in Scheiben schneiden und auf Saucenspiegel mit einer Schnitte vom Serviettenknödel anrichten.

## Serviettenknödel:

1. Das Knödelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Leicht salzen. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.
2. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben, wenn sie zu hart ist, Milch.
3. Ein Ei und - optional - fein geschnittene Petersilie zugeben und die Masse gut durchkneten.
4. Knödelmasse in Folie aus aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einer Rolle formen. Die Enden zudrehen, mit Clips fixieren. 15 Minuten in reichlich Wasser sieden lassen.

## Hinweise:

Die Rouladen kann man im Backofen problemlos warm halten. Erst zum Servieren Knödel und Rouladen in Scheiben schneiden.

Wildpreiselbeeren in extra Schälchen reichen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Partygerichte, Flying Buffet, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023