

Klassische Rindsrouladen



Zubereitung

Rindschnitzel klopfen, salzen, pfeffern. Karotten schälen, in Stifte schneiden. Speck in Streifen schneiden. Karotten und Hamburgerspeck blanchieren. Gurkerln in Stifte schneiden. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Öl sautieren. Überkühlen lassen, mit Senf vermischen. Auf die Schnitzel streichen, Karotten, Speck und Gurkerln verteilen. Einrollen, an den Enden mit Zahnstochern fixieren, salzen und pfeffern. Öl in der Pfanne erhitzen, Rouladen anbraten. Würfel von Wurzelwerk und Zwiebeln sowie die Thymianzweige kurz mit braten. Mit Wein ablöschen und Saft zugießen. Zudecken und 50 Minuten dünsten. Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Saft nehmen und Zahnstocher entfernen. Den Saft mit Maizena binden und abschmecken. Dann durch ein Sieb passieren. Rouladen mit Saft übergießen und mit Thymianzweigen garnieren.

Tipp: Dazu passen Butternudeln.

Zutaten

4 Rindschnitzel à 120 g

Salz und Pfeffer

2 Karotten

100 g Hamburgerspeck

8 süßsaure Essiggurkerln

2 Zwiebeln

6 EL Pflanzenöl

1 EL Estragonsenf

100 g Wurzelwerkwürfel

1 grob gewürfelte Zwiebel

2 Thymianzweige

1/4 l Rotwein

1/2 l Bratensaft

1 TL aufgelöstes Maizena

Thymianzweige für die Garnitur