

Anita Weisskopf

Professional

Rindsrouladen mit Semmelknödel

Hauptspeise

Hausmannskost

Herbst

Low Carb

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Rindschnitzel klopfen, salzen, mit Senf bestreichen, Speck darauf verteilen. Karotten und Gurkerln in Stifte schneiden, darauf verteilen und einrollen, an den Enden mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne mit 2 EL Öl kräftig anbraten aus der Pfanne heben.

Restliches Öl erhitzen, Würfel von Wurzelwerk, Knoblauch und Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Suppe ablöschen, die Rouladen wieder zugeben und zudecken ca. 1 Stunde dünsten. Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Saft nehmen und Zahnstocher entfernen. Den Saft fein passieren und abschmecken.

Dazu passen Semmelknödeln. Alles Zutaten dafür locker mit einander vermengen. Etwa 10 Minuten quellen lassen.

Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und über Dampf ca. 20-25 Minuten kochen lassen. Rouladen mit Saft übergießen und mit den Knödeln anrichten.



Zutaten

4 Stk. Rindschnitzel

Kräutersalz

Senf

2 Karotten

100 g Hamburgerspeck

8 süßsaure Essiggurkerln

6 EL Pflanzenöl

100 g Wurzelwerk

1 grob gewürfelte Zwiebel

Salz

Pfeffer

Knoblauch

Petersilie

Rindsuppenwürfel

Semmelknödeln:

200 g Semmelwürfeln

etwas Petersilie

250 ml Milch

3 Ei(er)

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Muskatnuss

Öl