

Marie von Rokitanskys

Professional

Rindsrouladen

Griß di Rezepte

Fleischgerichte

Herbst

Österreichisch

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Rindsschnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Je nach Größe mit 1 oder 2 Speckscheiben belegen, 1 saures Gurkerl längs in Scheiben schneiden und auf den Speck legen. Das belegte Rindsschnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher oder mit Garn oder Klammer fixieren. Die Rouladen in einem Topf mit Öl, Schmalz oder Butterschmalz anbraten, dabei vorsichtig im heißen Fett rollen. Mit lauwarmem Wasser oder Suppe aufgießen, bis die Rouladen bedeckt sind. Bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Nach einer halben Stunde ein kleines Stück Fleisch kosten, ob es weich ist – der Geschmack sollte pikant, etwas säuerlich sein. Fertige Rouladen herausnehmen, den Zahnstocher oder Garn bzw. Klammer entfernen. Vorsicht heiß! Für die Sauce den Sauerrahm mit dem Mehl sorgfältig verrühren (keine Klümpchen) und in die Sauce einrühren. Zuletzt die Sauce mit 1 Esslöffel Butter abschmecken.



Zutaten

4 Rindsschnitzel (à 200 g)

50 g Estragon Senf

100 g Speck

4 Essiggurken

Öl, Schmalz oder
Butterschmalz zum Anbraten

500 ml Rindsuppe

1/4 l Sauerrahm

Mehl (glatt)

Butter

FÜR DIE SAUCE:

1/4 l Sauerrahm

1 EL Mehl

1 EL Butter