



Benötigte Zutaten

2 Stück	Karotten
1/2 Stange	
2 Stück	Essiggurkerl
1	Zwiebel (größere)
4 Stück	Rindsschnitzel (zu je 200g)
	Salz, Pfeffer
	Estragonsenf
4 Scheiben	Speck
3 EL	Premium Teebutter
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
300 ml	Rindsuppe
2	Lorbeerblätter0
4 EL	Pfefferkörner
etwas	Rosmarin (getrocknet)
100 ml	Premium Sauerrahm
2 EL	Mehl

Rindsrouladen in Pfefferrahm-Sauce

von Kevin Buch von lawofbaking.com

Anleitung

1. Die Karotten, den Lauch und die Essiggurkerl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken.
2. Die Rindsschnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.
3. Danach den Speck auf das Schnitzel legen und die feinen Streifen des Gemüses ebenso. Die Schnitzel etwas einklappen und von der schmalen Seite her fest aufrollen. Mit Spagat-Garn oder Zahnstochern fixieren.
4. Die Rindsrouladen in Butter rundherum scharf anbraten und herausnehmen.
5. Die Zwiebel in den Bratenrückständen rösten, dabei das Tomatenmark hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit der Rindsuppe aufgießen.
6. Das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und den Rosmarin dazugeben, die Rindsrouladen hineinlegen und am Herd auf niedriger Stufe etwa 1½ - 2 Stunden weichschmoren.
7. Die fertigen Rouladen herausnehmen und die Sauce fein pürieren.
8. Sauerrahm mit Mehl anrühren und zur Sauce geben, um diese einzudicken. Etwas aufkochen lassen.
9. Den Spagat vom Fleisch entfernen und die Rindsrouladen nochmals in die Pfefferrahm-Sauce legen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
lawofbaking.com