Rindsrouladen

Das klassische Rezept für Rindsrouladen, auf diesem Bild mit Salzkartoffeln und Blaukraut als Beilagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

800 g	Rindsschnitzel
60 g	Estragonsenf
60 g	Karotten
80 g	Rüben (gelbe)
50 g	Speck
4 EL	Essiggurken
100 g	Sonnenblumenöl
1 Stk.	Zwiebel
0.5 l	Rindsuppe
20 g	Mehl (glatt)
0.5 Becher	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Am Beginn das Backrohr auf 180°C vorheizen, danach die Rindschnitzel für die **Rindsrouladen** klopfen, pfeffern und ganz wenig mit Senf bestreichen.

2. Danach die Karotten und Rüben pellen und ebenfalls wie die Gurken in vier Millimeter breite Streifen schneiden. Danach den Speck zusammen mit dem Gemüse auf die Rindschnitzel legen, einrollen und mit einem Zahnstocher befestigen.

3. Als nächstes Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Rouladen beidseitig ein wenig anbraten (Innen sollten die Rouladen aber rosig bleiben). Die fertig angebratenen Rouladen auf die Seite geben, um die Bratrückstände für die Sauce zu nutzen.

4. Für die Sauce zunächst die feingehackten Zwiebeln in der Pfanne anrösten, sowie die Zwiebeln Farbe bekommen, mit Mehl stauben und mitrösten. Nimmt es Farbe an, sofort mit ein wenig Suppe aufgießen und stark umrühren, damit sich keine Mehlbrocken bilden. Das Ganze einmal aufkochen lassen, die Rindsrouladen hinzufügen und zugedeckt im Backrohr bei mittlerer Hitze etwa 30-40 Minuten dünsten lassen.

5. In der Zwischenzeit Sauerrahm glatt rühren und am Ende der Garzeit unterrühren, danach mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen vom Zahnstocher oder Spagat befreien und servieren.

Tipp

Als Beilage zu den Rindsrouladen empfehlen wir Kartoffelpüree.