Gefüllte Rindsrouladen

Die gefüllten Rindsrouladen schmecken besonders saftig und zart. Ein klassisches Rezept für die beliebte Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

4 Stk.	Rindsschnitzel
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten (klein)
2 Stk.	Essiggurken
12 Scheiben	Bauchspeck
4 EL	Senf
	Salz und Pfeffer nach Belieben
2 EL	Mehl
	Öl
12 Stk.	Kapern
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte (fein gerieben)
500 ml	Rinderbrühe

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Rindsrouladen** die Rindsschnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Senf bestreichen, mit Bauchspeck, fein geschnittene Zwiebel, Karotten und Essiggurken belegen. Die Schnitzel einrollen und mit einem Küchengarn fixieren, in Mehl wenden.

2. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundum kurz und scharf anbraten. Aus der Pfanne heben und warm stellen.

3. Zwiebel fein hacken, Karotte reiben und zusammen mit den Kapern im Bratenrückstand

anrösten. Mit der Rinderbrühe aufgießen und die Rindsrouladen in die Bratpfanne legen. Bei geringer Hitze langsam, zirka 90 Minuten gar dünsten. Eventuell vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zu den gefüllten Rindsrouladen Nudel, Spätzle, Erdäpfelpüree oder Erdäfelknödel servieren. Einen knackigen grünen Blattsalat und eine Glas gehaltvollen Rotwein dazu reichen.