

Rinderroulade auf Schupfnudeln

Wer kennt sie nicht, die schmackhaft gefüllten Fleischrollen: Dieses leckere Rezept für Rinderrouladen auf Schupfnudeln widmet sich der traditionellen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Rindfleisch
8 Scheiben	Speck
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Sellerie
4 Stk.	Gewürzgurken (aus dem Glas)
4 Stk.	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Petersilienwurzel
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Tupfer	Senf
800 ml	Rinderfond
120 g	Speckwürfel

Zubereitung

1. Für die Rinderroulade auf Schupfnudeln hochwertigen Rinderfond in einem Topf anwärmen. Die Hitze dabei klein halten. Das Fleisch vom Rind dünn ausbreiten und vorab mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Kräutersenf mithilfe eines breiten Streichmessers auf dem Fleisch auftragen.
2. Die Würze in das Fleisch einziehen lassen und sich dem Gemüse widmen. Karotten und Sellerie gründlich abschälen und in feine Stifte schneiden mit einem halben Zentimeter Breite. Jede Roulade verlangt nach einem Stift Karotten, Sellerie und Gewürzgurken. Speck in feine

Scheiben schneiden, um diesen gemeinsam mit den Gemüsestiften auf den Scheiben zu verteilen.

3. Im Nachgang die Rouladen straff einrollen. Die zwei Enden jeweils einschlagen. Die Rouladen mit Holzstäbchen oder Rouladen-Nadeln fixieren. Eine Pfanne mit Öl befüllen und auf den Herd stellen. Rouladen von jeder Seite scharf anbraten. Für die nötige Würze sorgt ein Stängel Rosmarin in der Pfanne.
4. Den Fond wieder auf dem Herd platzieren und die Hitze steigern. Rouladen hineinlegen und gemeinsam kochen. In der Zwischenzeit den Rest des Gemüses, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln wie auch Knoblauch, abziehen und zerkleinern, um diese mit einigen Würfeln Speck in eine Pfanne zu geben und scharf anzubraten. Danach das Gemüse zum Fond geben wie auch die Petersilienwurzel.
5. Die Hitze reduzieren und den Fond mit den Rouladen für mindestens eine Stunde köcheln. Rouladen herausnehmen und mit einem Pürierstab, den Rest kräftig zu einer gehaltvollen Soße mixen. Achtung: Der Rosmarinzweig sollte vorab entfernt werden, da die Kleinteile stören. Je nach Konsistenz der Soße sollte diese mit Stärke andickt oder mit Wasser etwas verdünnt werden.
6. Kurz vor dem Servieren landen die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Fett. Diese sollten gleichmäßig für ein paar Minuten in der Pfanne anbraten. Dabei die Schupfnudeln nicht aus den Augen lassen.

Tipp

Die Rouladen mit Schupfnudeln gemeinsam mit einigen Chilifäden anrichten und zu einem frischen Gemüse genießen.