Rindsroulade mit Karotten-Senf-Sauce

Ein köstliches Rezept für besondere Anlässe: Die Zubereitung der Rindsroulade mit Karotten-Senf-Sauce braucht etwas Zeit, aber die Mühe wird reichlich belohnt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Schnyder

Zutaten

2 Stk.	Karotten
50 g	Sellerie
2 Stk.	Zwiebel
50 g	Essiggurken
2 EL	Kapern
4 Stk.	Rindsschnitzel
4 Scheiben	Schinken
30 g	Mehl
2 EL	Sonnenblumenöl
400 ml	Rinderbrühe
70 ml	Sauerrahm
1 EL	Estragonsenf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 ml	Joghurt

Zubereitung

1. Für die **Rindsroulade mit Karotten-Senf-Sauce** zu Beginn Karotten und Sellerie schälen, Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden (Julienne-Streifen). Die Essiggurkerl etwas

abtropfen lassen und ebenfalls fein schneiden. Kapern abtropfen lassen und sehr fein hacken. Schnitzel trockentupfen, dünn klopfen, mit Pfeffer und Salz würzen, Senf aufstreichen.

2. Die vorbereiteten Sellerie-, Gurkerl- und Karottenstreifen auf den Schnitzeln verteilen, ebenso die Hälfte der Zwiebelstreifen. Darüber jeweils eine Scheibe Schinken legen. Die Schnitzel zu Rouladen aufrollen und jeweils mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend mit Mehl bestäuben. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Rouladen darin rundum scharf anbraten, danach aus der Pfanne nehmen.

3. In einem Bräter oder einer großen Pfanne mit hohem Rand einen weiteren Esslöffel Öl erhitzen und die restlichen Zwiebelstreifen darin anrösten, anschließend mit Mehl bestäuben. Die Rinderbrühe zugießen und mit dem Schneebesen glattrühren. Dann die Rouladen in den Bräter setzen, Kapern zufügen, Deckel aufsetzen und bei niedriger Temperatur etwa eine Stunde lang garen, bis die Rouladen weich sind.

4. Nach der Garzeit die Rouladen aus dem Sud nehmen. Joghurt und Sauerrahm miteinander verrühren und unter die Sauce ziehen. Einmal aufkochen lassen, Temperatur wieder reduzieren. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und Senf abschmecken, die Rouladen wieder dazugeben und noch einmal kurz erhitzen. Anschließend mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Zur Rindsroulade mit Karotten-Senf-Sauce schmecken Kartoffelklöße, Spätzle, Nudeln oder Salzkartoffeln. Ein gemischter oder grüner Salat ergänzt das Gericht perfekt.