Rindsrouladen mit Gemüsebandnudeln

Ein preiswertes Rezept für ein leckeres Sonntagsessen: Diese Rindsrouladen mit Gemüsebandnudeln schmecken der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Essiggurken
1 Stk.	Karotte
75 g	Kantwurst
4 Stk.	Rindsschnitzel
	Salz und Pfeffer
2 TL	Estragonsenf
	Butter (zum Braten)
250 ml	Wasser
1 EL	Mehl
1 Prise	Majoran (getrocknet)
1 Stk.	Lorbeerblatt
300 g	Bandnudeln
200 g	Mischgemüse (frisch oder TK)
	Butter (zum Dünsten)

Zubereitung

1. Für die **Rindsrouladen mit Gemüsebandnudeln** zuerst die Kantwurst klein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Karotten schälen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Stifte schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kantwurst, Zwiebeln und Essiggurken darin glasig dünsten.

2. Schnitzel von beiden Seiten klopfen, salzen, pfeffern und eine Seite mit Senf bestreichen. Die Wurstmischung auf den Schnitzeln verteilen, diese einrollen und mit Zahnstochern feststecken. In der Pfanne rundherum scharf anbraten und herausnehmen.

3. Den Bratenrückstand mit Wasser aufgießen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Das Mehl einrühren und die Rouladen wieder zurück in die Pfanne legen. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen.

4. In der Zwischenzeit die Bandnudeln in reichlich Salzwasser kochen, abseihen und gut abtropfen lassen. Etwas Butter in eine Bratpfanne erhitzen und das Gemüse darin dünsten. Bandnudeln mit dem Kaisergemüse vermengen, bei Bedarf etwas Butter untermischen. Rouladen aus der Pfanne nehmen, Zahnstocher entfernen und zusammen mit den Gemüsebandnudeln servieren.

Tipp

Zu den Rindsrouladen mit Gemüsebandnudeln schmeckt ein klassischer Rotwein.