Rindsrouladen mit Salzkartoffeln

Die gefüllten Rindsrouladen mit Salzkartoffeln sind ein wahrer Gaumenschmaus. Ein herzhaftes, festliches Gericht für den Sonntagstisch. Dieses Rezept wird deinen Besuch schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

4 Stk.	Rindsschnitzel
4 TL	Senf
1 Prise	Paprika
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Essiggurken
4 Scheiben	Speck
	Fett (für die Pfanne)
1 EL	Speisestärke
4 EL	Wasser
12 Stk.	Kartoffeln (festkochend, klein)
	Petersilie gehackt
2 l	Wasser
1 EL	Salz

Zubereitung

1. Für die **Rindsrouladen mit Salzkartoffeln** das Fleisch auf einer Seite mit Senf bestreichen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika würzen.

2. Die Essiggurken klein würfelig schneiden, Zwiebel schälen und klein hacken. Den Speck in

feine Streifen schneiden und auf die Rouladen verteilen. Zusammen rollen und mit Zahnstocher fixieren.

3. Fett in einer Bratpfanne erhitzen und die Rindsrouladen rundum auf allen Seiten anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Jetzt sollten die Rouladen zugedeckt 1 Stunde langsam dünsten.

4. Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren oder vierteln. Das Wasser in einem großen Kochtopf erhitzen, Salz hinzugeben. Die Kartoffeln im Salzwasser zirka 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen.

5. Die Rindsrouladen aus der Pfanne heben und den Bratensaft kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und zum Saft geben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder in die Pfanne legen, Hitze reduzieren.

6. Die Rouladen mit Sauce auf Teller anrichten, Kartoffeln abseihen und ebenfalls anrichten, mit fein gehackter frischer Petersilie bestreuen.

Tipp

Als Beilage kann zu den Rindsrouladen auch noch gekochtes Mischgemüse oder Rotkraut serviert werden. Preiselbeermarmelade schmeckt auch besonders köstlich zu diesem Fleischgericht.