Wachauer Rindsrouladen

Wem läuft beim Anblick der Wachauer Rindsrouladen nicht das Wasser im Mund zusammen? Mit diesem Rezept gelingt ein deftiges Sonntagsgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

4 Stk.	Rindsschnitzel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Senf
2 EL	Tomatenmark
4 Scheiben	Speck
1 Stk.	Zwiebel (in Ringe geschnitten)
4 Stk.	Essiggurken
150 g	Reis
1 Bund	Wurzelwerk
1 Stk.	Zwiebel
2 cl	Marillenbrand

Zubereitung

1. Ein herzhafter Klassiker sind die **Wachauer Rindsrouladen**. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Den Reis nach Packungsanweisung darin rund 20 Minuten garen, danach abgießen.

2. In der Zwischenzeit Rindsschnitzel klopfen, pfeffern und salzen. Tomatenmark und Senf auf eine Seite der Rindsschnitzel streichen.

3. Speckstreifen in Streifen, Essiggurken in schmale Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Speck, Essiggurken, Zwiebeln sowie den gegarten

Reis ebenfalls auf die Hälften geben.

4. Die Rindsschnitzel danach zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen.

5. Eine Zwiebel klein zerhacken. Wurzelwerk putzen, schälen und klein schneiden. Mit den Zwiebelwürfeln in der Pfanne mit Bratenrückstand gründlich durchrösten. Wasser hinzugeben und etwas einkochen lassen. Rouladen hineinlegen, abdecken und bei niedriger Hitze rund 2 Stunden lang weich dünsten.

6. Im Anschluss ein Sieb nehmen und das Gemüse mit dem Bratensaft zu einer Sauce passieren. Etwas Marillenbrand hinzugießen und einkochen lassen. Das Ganze abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Heiß auf Tellern anrichten und sofort genießen.

Tipp

Die Wachauer Rindsrouladen mit Knödeln servieren.