



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk.	Rindsschnitzel
	Salz
	Pfeffer
	Senf
4 Scheiben	Kochschinken
4 EL	Frischkäse, natur
	Champignons
	Lauch
1 EL	Öl
2 Stk.	Karotten
g	Knollensellerie
1 Stk.	gelbe Zwiebel
1 EL	Paradeismark
125 ml	Rotwein
	Rindsuppe
1 EL	Butter

Mein persönlicher Tipp

Rindsrouladen lassen sich sehr gut im Dampfdrucktopf garen. Garzeit ca. 15 min auf Stufe 1. Als Beilage eignen sich Spätzle sehr gut.:

Gerlinde Weger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:
Heimisches Fleisch vollwertig genießen

Rindsrouladen mit Champignon-Frischkäsefüllung und Wurzelsoße

Zubereitung

- o Rouladenfleisch plattieren und beidseitig gut salzen und pfeffern. Eine Seite mit Senf bestreichen und mit dem Schinken belegen. Den Frischkäse darauf verteilen und mit den geschnittenen Champignons und Porreeringen belegen.
- o Rouladen an den Seiten ein wenig einschlagen (um das Austreten der Fülle zu verhindern), einrollen und mit einem Bindfaden fixieren.
- o Eine Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Rouladen bei mittlerer Hitze ca. 10 min rundherum kräftig anbraten.
- o Rindsrouladen herausnehmen und warm stellen.
- o Das Gemüse waschen und schälen.
- o Zwiebel, Karotten und Sellerie in grobe Stücke schneiden und im Bratenrückstand anrösten.
- o Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten (tomatisieren), mit Rotwein löschen, und einreduzieren lassen.
- o Mit Rindsuppe aufgießen.
- o Anschließend die Rouladen wieder einlegen und zugedeckt bei kleiner Hitze fertig schmoren.
- o Fertig gedünstete Rindsrouladen aus der Pfanne nehmen, die Soße mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Wasser oder Rindsuppe verdünnen.
- o 1 EL eiskalte Butter verleiht der Soße zudem einen feinen Geschmack und eine wunderbare Sämigkeit (montieren).
- o Nun die Rouladen wieder einlegen und bis zum Servieren warmhalten.
- o Den Bindfaden entfernen, Rouladen in Scheiben schneiden und servieren.