



**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

## Rindsrouladen mit Champignon-Frischkäsefüllung und Wurzelsoße



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

**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.

Image not found Image not found Image not found von type unknown

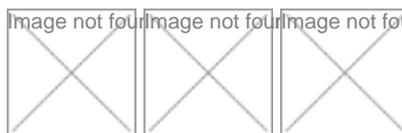


Bild 1 Bild 2 Bild 3

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Heimisches Fleisch vollwertig genießen*

