

#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk.	Rindsschnitzel
8 Scheiben	Frühstücksspeck
125 ml	Weißwein
190 ml	Rindsuppe
125 ml	Schlagobers
200 g	Champignons
150 g	gelbe Zwiebeln
1 EL	Petersilie
3 EL	Parmesan
120 g	Topfen
	Salz
	Pfeffer
	Knoblauch
	Öl

#### Mein persönlicher Tipp

Beim Fleischeinkauf auf Herkunft und Qualität achten.



**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

## Rindsrouladen



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### Fülle:

- Für die Fülle die Champignons feinblättrig schneiden und mit der gehackten Zwiebel anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und überkühlen lassen. Petersilie, Parmesan und Topfen untermischen.

##### Schnitzel:

- Die Schnitzel (á ca. 200g) zwischen zwei Frischhaltefolie vorsichtig klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit 2 Scheiben Speck belegen und die Fülle gleichmäßig darauf verteilen.
- Die Schnitzel einrollen, mit Zahnstocher fixieren und in heißem Öl gleichmäßig anbraten.
- Aus der Pfanne nehmen und auf ein Teller legen. Bratenrückstand mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen, die Rouladen wider in die Pfanne geben und ca. 30 Minuten schmoren.
- Bratensaft mit Obers aufgießen und nochmals aufkochen lassen.
- Rouladen mit Nudeln und frischen Kräutern servieren.

#### Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*



SEMINAR  
BAUER  
INNEN