



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

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

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 (à 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. Bratensack mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen, die Rouladen wieder in die Pfanne geben und ca. 30 Minuten schmoren.
- Bratensaft mit Obers aufgießen und nochmals aufkochen lassen.
- Rouladen mit Nudeln und frischen Kräutern servieren.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BAUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

