

Rindsrouladen von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	1 Teelöffel
Karotten / Möhren	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Fett	3 Dekagramm
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	5 Dekagramm
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Tomatenmark	1 Teelöffel
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	1 Stk.
Essig	1 Teelöffel
Kalbsschnitzel	4 Stk.

Zubereitung:

Die Schnitzel werden geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Senf bestrichen, mit fingerdicken Streifen von Speck, Essiggurke und Karotte belegt, eingerollt und gebunden. Die Röllchen werden nun in Mehl gedreht und in heißem Fett allseitig angebraten. Dann röstet man gehackte Zwiebel, geriebe Karotten und klein würfelig geschnittenen Speck darin an, staubt das Mehl darüber, gießt mit Wasser oder Suppe auf, würzt die Soße mit Tomatenmark und Essig und dünstet die Rindsrolladen darin weich.

Vor dem Anrichten die Soße abschmecken (ev. mit Rahm oder Rotwein verfeinern)
Es passen Bandnudel oder Semmelknödel als Beilage dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-954-Rindsrouladen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at