

Rindsrouladen

Zutaten für 4 Rouladen

4 große sehr dünne Rindsschnitzel
1-2 Karotten dünn gestiftelt
1-2 gelbe Rüben dünn gestiftelt
4 Essiggurkerl in dünne Streifen geschnitten
ca. 100 g Speck in dünne Streifen geschnitten
2 Zwiebeln
1 EL Kapern
scharfer Senf z.B. Dijon oder englischer Senf
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Mehl
2-3 EL Pflanzenöl oder Butterschmalz
1/2 L Suppe oder Wasser



Die Rindsschnitzel am bestens gleich vom Fleischhauer dünn klopfen lassen.
Salzen und pfeffern und dünn mit Senf bestreichen.

Jeweils ein Viertel der Karotten, gelben Rüben, Gurkerl und Speck auf eine kurze Seite des Schnitzels legen. Dabei etwas Rand links und rechts frei lassen.

Dann das Schnitzel von der belegten Seite her straff einrollen. Den Rand links und rechts dabei einklappen.

Die Rolle mit Küchenspagat, Zahnstocher oder Rouladen-Klammern fixieren.

Die Rouladen mit Mehl stauben.

Die Zwiebeln halbieren und dann feinblättrig schneiden.

Die Rouladen rundherum kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln in Bratenrückstand anschwitzen.

Wenn Gemüse oder Speck übrig geblieben ist, ebenfalls für die Sauce mit anrösten.

Mit Wasser oder Suppe aufgießen. Die Rouladen wieder in die Pfanne legen und die gehackten Kapern beifügen. Zugedeckt am Herd bei kleiner Flamme oder im Backrohr etwa 1 1/2 Stunden schmoren.

Die Rouladen aus der Sauce heben und den Saft mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Mehl, Rahm oder Crème fraîche binden.

Die Rouladen vom Küchenspagat oder den Klammern befreien und nochmals in Saft wärmen.

Mit Erdäpfelpüree oder Nudeln servieren.