Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Saftige Rindsrouladen mit Käse und Speck

Zum Abschluss der „Köstlich Kulinarisch Spezialwoche“ serviert Hobbyköchin, Biobäuerin und Oma Helga Sommer aus Biberbach (Bezirk Amstetten) Rindsrouladen, klassisch gefüllt mit Gemüse oder auch mit Käse und Speck. Am liebsten nimmt sie dafür Fleisch vom Jungrind.

Zutaten:

- 4 Stk. Rindsschnitzel vom Bio-Jungrind
- 8 Scheiben Speck
- 4 TL Senf
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 große Zwiebel für die Sauce
- ½ Liter Rindssuppe oder Gemüsebrühe
- ⅛ Liter Rotwein
- 5 dag Butter (50 g)
- 2 EL Dinkelvollkornmehl
- Butterschmalz zum Anbraten
- 1/4 Sellerieknolle, in feine Streifen geschnitten
- 1 mittelgroße Karotte, in feine Streifen geschnitten
- 2 Essiggurkerl, in Streifen geschnitten
- Ca. 120–150 g würziger Käse, beispielsweise Bergkäse, Emmentaler oder Gouda, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Die Rindsschnitzel bei Bedarf vorsichtig dünn klopfen. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils eine Seite mit Senf bestreichen. Zwei Scheiben Speck, Sellerie, Karotten und Essiggurkerl gleichmäßig auf den mit Senf bestrichenen Schnitzeln verteilen. Die Seiten leicht einschlagen, die Schnitzel fest einrollen und mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren. Für alle, die kein Gemüse möchten, werden die Rouladen mit Speck und Käsestreifen gefüllt.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Rouladen in einem Schmortopf mit Butterschmalz rundherum kräftig anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe haben. Anschließend herausnehmen und kurz zur Seite stellen.
Für die Sauce die große Zwiebel fein würfeln und im Bratensatz goldbraun anrösten. Gemüse, insbesondere Sellerie und Karotte, klein schneiden, hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend mit der Rindssuppe oder Gemüsebrühe aufgießen.

Die angebratenen Rouladen wieder in den Topf legen. Die Flüssigkeit sollte die Rouladen teilweise umgeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Rouladen bei 170 Grad etwa 90 Minuten sanft schmoren lassen. Die Rouladen zwischendurch wenden und bei Bedarf etwas Suppe oder Brühe nachgießen. Das Fleisch ist fertig, wenn es schön zart ist.

Die Sauce nach Wunsch pürieren oder durch ein Sieb passieren. Zum Binden Butter aus dem Kühlschrank nehmen und mit Dinkelvollkornmehl gut verkneten. Daraus zwei gleich große Kugeln formen und in die Sauce einrühren.
Die Sauce einige Minuten sanft köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Gutes Gelingen!