

Rindsrouladen

Zutaten

6 Rindsschnitzel
3-4 Karotten
4-5 Essiggurken
1 kleine Zwiebel
6 Scheiben Speck
2 EL Sauerrahm
1 TL Senf
1/8 Liter Rotwein, Rindssuppe oder Gemüsefonds
2 EL Sahne
Maizena

Zubereitung

Die Rindsschnitzel mit Gefühl klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten und die Essiggurken grob reiben oder hacken. Zwiebel und Speck fein würfelig schneiden und zum Gemüse geben. Mit Sauerrahm und Senf gut vermengen, würzen und die Schnitzel damit bestreichen.

Dann das Fleisch einrollen, mit einem Zahnstocher fixieren und in der Pfanne mit wenig Öl gut anbraten. Mit Rotwein, Rindssuppe oder Gemüsefonds ablöschen. Deckel drauf und mit der Sauce 45 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce mit Sahne verfeinern und bei Bedarf mit Maizena binden.