

## **Kärntner Rindsroulade mit Semmelknödel und Preiselbeeren**

### **Zutaten**

Für die Rouladen:

4 Rindsschnitzel  
8 Streifen Bauchspeck  
8 Streifen Käse  
2 Essiggurken  
Salz, Pfeffer  
3 EL Senf  
¼ Liter Rindssuppe  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
½ Lauchstange  
Sellerie  
125 g Butter  
1/4l Rotwein  
etwas Maisstärke  
Preiselbeeren

Für die Semmelknödeln:

1 Zwiebel  
3 Eier  
1/2l Milch  
125 g Mehl  
etwas Butter  
200g Brösel  
200g Semmeln  
Salz, Pfeffer  
Schnittlauch oder Petersilie

### **Zubereitung**

Das Rindsschnitzel würzt Stefan beidseitig mit Salz und Pfeffer, eine Seite bestreicht der Gastwirt mit Senf.

Weiter geht's mit dem Füllen der Roulade. Dafür verwendet Stefan würzigen Schnittkäse, Bauchspeck und Gewürzgurkerl.

Die Roulade einrollen und mit Holzspießen verschließen, alternativ können Sie auch ein Garn oder Zahnstocher verwenden.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Roulade wird beidseitig scharf mit Zwiebeln, klein geschnittenem Wurzelgemüse wie Karotten, Lauch und Sellerie in Butter angebraten. Das Ganze noch mit Rotwein ablöschen und mit Rindssuppe aufgießen.

Während unsere Roulade im Backrohr schmort, macht Stefan Puck mit den Semmelknödeln weiter.

Dazu Zwiebeln in Butter anrösten und mit Milch ablöschen. In einem Topf Semmelwürfel, Semmelbrösel, Mehl, Eier und Schnittlauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gerösteten Zwiebeln dazugeben.

Die Knödel formen und 8 bis 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Fertig sind unsere Rindsrouladen mit Semmelknödel und Preiselbeeren.