

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Simeon Baker



## Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree

### Zutaten:

- 800gr Rindsschnitzel
- 4 Scheiben Speck
- 2 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- 1 Essiggurke
- 4 EL Dijon Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Muskatnuss
- 800gr. Erdäpfel
- 1/8l Milch
- 1/8l Rotwein
- 100 Gramm Butter
- 50 Gramm Mehl
- 1/2 l Wasser

### Zubereitung:

1. Rindfleisch klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Reichlich mit Senf einstreichen.
3. Karotten und gelbe Rüben schälen. Essiggurke, Karotten und gelbe Rüben in Streifen schneiden.
4. Den Speck auf den Senf auflegen und mit je 1 Streifen Karotte, gelbe Rübe und Essiggurke belegen.
5. Die Rouladen werden eingerollt und in eine Ofenform gelegt.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen, Rotwein und Wasser über die Rouladen gießen und das restliche Gemüse darüber streuen.

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

7. Mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 160 Grad Heißluft für 2 Stunden garen lassen.

8. Erdäpfel schälen und schneiden. Im Wasser kochen. Danach abseihen, pressen oder zerstampfen und in einem Topf mit Milch, Butter, Salz und Pfeffer umrühren. Etwas Muskatnuss darüber reiben.

9. Soße abschmecken: Nach dem Garen die Flüssigkeit mit einem Mixer zerkleinern und eventuell mit Mehl binden.