

Magische Ostern im Pielachtal



Rindsroulade mit Bärlauchnockerl

Gasthaus Kemetner

Rindsroulade:

Pro Person ein Rindschnitzel

Salz, Pfeffer, Senf

Schinken

Gurkerl

Speck

Karotten

Sellerie

Öl

Mehl und Schlagobers

Zwiebel, Karotten, Sellerie, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Kümmel

Suppe

Rindschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit Senf bestreichen. Mit einer Scheibe Schinken belegen, darauf Gurkerl, Karotten, Sellerie und Speck. Rouladen formen und in heißem Öl anbraten. Zwiebel, Karotten, Sellerie in Würfel schneiden, je ein Zweig Thymian, Rosmarin, 3 Zehen Knoblauch, etwas Kümmel dazu und mit Suppe aufgießen. Im Rohr ca. 1 Stunde dünsten. Dann die Rouladen warm stellen. Den Saft abseihen und mit Mehl und Schlagobers binden.

Bärlauchnockerl:

2 Eier

50g Bärlauchpesto

Salz

1/8 l Wasser

1/16 l Öl

200g Mehl

Eier, Pesto, Salz, Wasser, Öl, Mehl gut abschlagen und durch ein Nockerlsieb in kochendes

Salzwasser streichen und kurz aufkochen. Nockerl abseihen und mit Rouladen und Saft anrichten.