

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Rindsroulade mit Nockerl

**Koch: Toni Mörwald**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Rindsrouladen

- 4 Rindsschnitzel (Beiried)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 50 g Dijonsenf
- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- 1 Sellerie
- 80 g Schinkenspeck (dünne Scheiben)
- 4 Essiggurken
- 100 ml Olivenöl
- 50 g Butter
- etwas Weizenmehl
- 1 EL Tomatenmark
- 70 ml Rotwein (Zweigelt oder Merlot)
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Hühnersuppe

Für die Nockerl

- 2 Eier
- ¼ L Milch
- 350 g glattes Mehl
- Salz

Quelle: ORF extra

- geriebene Muskatnuss
- 30 g Butter zum Anbraten

Zusätzlich

- 4 Holzspieße
- 1 Spätzlehobel

## Zubereitung

1. Das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen.
2. Für die Rouladen zuerst das Rindfleisch klopfen, auf der Innenseite salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen. Dann die Schnitzel mit dem Schinkenspeck belegen, das geschälte Gemüse (Karotte, gelbe Rübe und Sellerie) jeweils in 1 cm dicke Streifen schneiden und die Hälfte davon mittig auf die Schnitzel legen. Die Essiggurken der Länge nach halbieren und auch darauflegen. Danach die Schnitzel einrollen und mit einem Holzspieß fixieren.
3. Dann das Olivenöl und die Butter in einer großen, feuerfesten Pfanne erhitzen. Die Rouladen außen noch etwas salzen und anschließend in der Pfanne auf allen Seiten anbraten. Etwas Mehl zu den Rouladen in die Pfanne geben und das restliche Gemüse mitanschwitzen. Das Tomatenmark begeben, mit Rotwein ablöschen und die Sauce etwas reduzieren lassen.
4. Nun ein Lorbeerblatt in die entstandene Sauce geben und mit der Hühnersuppe aufgießen. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und die Rouladen mit dem Gemüse im vorgeheizten Rohr bei 200° C Umluft etwa 45 Minuten weiterschmoren lassen.
5. In der Zwischenzeit den Nockerl-Teig vorbereiten. Hierfür die Eier, die Milch und das Mehl in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.
6. Nun einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und dieses zum Kochen bringen. Den Nockerl-Teig mithilfe eines Spätzlehobels in das kochende Wasser hineinhobeln und die Nockerl kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
7. Die gegarten Nockerl anschließend durch ein Sieb abgießen. Dann die Butter in einer Pfanne zergehen und braun werden lassen, sodass eine Nussbutter entsteht. Die Nockerl darin schwenken und nochmal mit Salz abschmecken.
8. Zum Schluss die Rouladen aus dem Rohr nehmen, die Holzspieße entfernen und die Rouladen in Scheiben schneiden. Je eine aufgeschnittene Roulade auf einem flachen Teller anrichten, die Nockerl und etwas Sauce samt Schmorgemüse dazugeben, servieren und genießen.

Quelle: ORF extra