

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



Fotocredit: Simeon Baker

Rindsrouladen mit Kirschfüllung und Kartoffelpüree

Zutaten

(4 Personen)

- 4 Stk. Rindschnitzel ca. 180 g/Stück
- ca. 500 g Kirschen
- 4 EL Dijonsenf mit Honig
- 4 EL Apfelkren
- 2 Zweige Rosmarin
- etwas Salz,
- Pfeffer
- 1/8 L Rotwein
- 80 g Zartbitterschokolade
- 1/2 Liter brauner Fond

Zubereitung

Rindsschnitzel dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf und anschließend mit Apfelkren einstreichen. Kirschen mit fein gehacktem Rosmarin mischen. Reichlich Kirschen auf das Fleisch auflegen.

Fleisch zuerst seitlich einschlagen und dann eng rollen. Mit Fleischspickern oder Zahnstochern fixieren.

Rouladen mit etwas Öl im Topf auf allen Seiten scharf anbraten und mit Rotwein ablöschen. Danach mit dem braunen Fond (Jus) aufgießen. Ca. 30-40 Minuten dünsten lassen.

Die Rindsrouladen sollten jetzt schön weich sein. Rouladen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Saft mit etwas Salz, Pfeffer abschmecken. Danach die Zartbitterschokolade hinzufügen und gut verrühren. Sollte der Saft zu "dünn" sein kann dieser mit Maisstärke eingedickt werden.

Wir servieren Erdäpfelpüree dazu.