

Rindsrouladen

Zutaten für 4 Personen

4 Rindsschnitzel à ca. 150 g
4 große Karotten
5-6 Essiggurkerl
100 g Speck, fein geschnitten
Senf, Salz, Pfeffer
Fett
2 Zwiebeln
2 gestrichene EL Mehl
500 ml Wasser oder Suppe
1/2 Becher Creme fraîche

Zubereitung

- Karotten schälen und der Länge nach vierteln, Essiggurkerl ebenfalls der Länge nach vierteln, Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Die Rindsschnitzel gut klopfen, salzen und pfeffern und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Auf dieser Seite fein geschnittenen Speck verteilen und in die Mitte des Schnitzels die Karotten und Essiggurkerl legen. Das Fleisch zusammenrollen und mit Rouladenklammern oder Zahnstocher fixieren. Die Rouladen mit etwas Mehl bestäuben und im heißen Fett kurz anbraten.
- Rouladen aus der Pfanne geben und beiseite legen, Fett weggleeren. Im Bratenrückstand die Zwiebeln in etwas Öl glasig andünsten, 2 EL Mehl einmengen und mit dem Zwiebel verrühren. Mit Wasser aufgießen und glattrühren.
- Rouladen wieder in die Sauce legen, zum Köcheln bringen und ca. 1,5 Stunden weich dünsten.
- Rouladen aus der Sauce herausgeben und die Klammern oder Zahnstocher entfernen. In die Sauce Creme fraîche geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Tipp: Zu den Rouladen passen sehr gut Spätzle oder Nudeln.