Nah&Frisch



Oma Wendt, Maxingstüberl, 1130 Wien | Professional

Oma Wendt Rindsrouladen

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Hausmannskost | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Rindsschnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Je nach Größe mit einer oder zwei Speckscheiben belegen, ein saures Gurkerl längs in Scheiben schneiden und auf den Speck legen. Das belegte Rindsschnitzel einrollen und mit Zahnstocher, Garn oder Klammer fixieren.
In einem Topf mit Öl, Schmalz oder Butterschmalz anbraten, bis die Rouladen rundum gebraten sind. Dabei vorsichtig die Rouladen im heißen Fett rollen. Mit Wasser (lauwarm) oder Suppe (besser) aufgießen, bis die Rouladen bedeckt sind. Bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Nach 1 ½ Stunden ein kleines Stück Fleisch kosten, ob es weich ist; der Geschmack sollte pikant, etwas säuerlich sein. Fertige Rouladen herausnehmen, Zahnstocher, Garn oder Klammer entfernen. Vorsicht heiß! Für die Sauce ¼ l Sauerrahm mit einem Esslöffel Mehl sorgfältig verrühren (keine Klümpchen) und in die Sauce einrühren. Die Sauce abschmecken und zum Schluss einen Esslöffel Butter unterrühren. Dazu passen Spiralnudeln.

Zutaten

- 8 Rindsschnitzel, ca. 600–800 g
- etwas Salz
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer
- 2 EL Estragonsenf
- etwas mehr als 80 g geräucherter Bauchspeck
- 4 Essiggurkerl
- Öl, Schmalz oder Butterschmalz zum Anbraten
- Rindssuppe
- ¼ l Sauerrahm
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 EL Butter