

Klassische Rindsrouladen

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Österreichisch



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Rindschnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und mit der flachen Seite des Fleischklopfers dünn klopfen.

Jedes Schnitzel auf der einen Seite mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 1 TL Senf bestreichen. Darauf je 2 Scheiben Frühstücksspeck legen und die Gemüse- und Gurkenstreifen darüber geben. Jedes Schnitzel an den Seiten einschlagen und zu festen Rouladen rollen. Die Rouladen mit Garn oder einer Rouladennadel bzw. Zahnstocher fixieren.

Das Öl in einer Kasserolle erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten und mit der Suppe übergießen, zudecken und bei mittlerer Hitze eine gute Stunde dünsten.

Zutaten

4 Stück à 200 g
Rindsschnitzel vom
schwarzen Scherzel

Salz

Pfeffer schwarz aus der
Mühle

4 TL Dijon-Senf

8 Scheiben à 20 g
Frühstücksspeck

60 g feine Karottenstreifen

60 g feine
Knollenselleriestreifen

6 in feine Streifen
geschnittene Essiggurken

5 EL Sonnenblumenöl

330 ml Rindsuppe

6 Kapern

Salz