Nah&Frisch

Anita Weisskopf | Professional

Rindsrouladen mit Semmelknödel

Hauptspeise | Hausmannskost | Herbst | Low Carb | Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Rindschnitzel klopfen, salzen, mit Senf bestreichen, Speck darauf verteilen. Karotten und Gurkerln in Stifte schneiden, darauf verteilen und einrollen, an den Enden mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne mit 2 EL Öl kräftig anbraten aus der Pfanne heben.
Restliches Öl erhitzen, Würfel von Wurzelwerk , Knoblauch und Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Suppe ablöschen, die Rouladen wieder zugeben und zudecken ca. 1 Stunde dünsten. Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Saft nehmen und Zahnstocher entfernen. Den Saft fein passieren und abschmecken.
Dazu passen Semmelknödlen. Alles Zutaten dafür locker mit einander vermengen. Etwa 10 Minuten quellen lassen.
Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und über Dampf ca. 20-25 Minuten kochen lassen. Rouladen mit Saft übergießen und mit den Knödeln anrichten.

ZUTATEN

- 4 Stk. Rindschnitzel
- Kräutersalz
- Senf
- 2 Karotten
- 100 g Hamburgerspeck
- 8 süßsaure Essiggurkerln
- 6 EL Pflanzenöl
- 100 g Wurzelwerk
- 1 grob gewürfelte Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Petersilie
- Rindsuppenwürfel
- Semmelknödeln:
- 200 g Semmelwürfeln
- etwas Petersilie
- 250 ml Milch
- 3 Ei(er)
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle
- Muskatnuss
- Öl