

Rindsrouladen vom Brixentaler Jungrind

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

8 kleine Rindsschnitzel
1 große Karotte
1 gelbe Rübe
1 Knollensellerie
3-4 Essiggurkerl
Estragonsenf
16 Scheiben Bauchspeck
8 Salbeiblätter
Olivenöl
2 fein gehackte Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Holzspieße

1 Ei Tomatenmark
1/2 l Rotwein

1/8 l Schlagobers
1 Ei Creme Fraiche

Zubereitung:

Rinderschnitzel zwischen zwei Plastiksackerl dünn ausklopfen, mit Senf bestreichen, würzen, mit Speck belegen. Mit dem in kleine Stäbe geschnittenen Gemüse füllen, einrollen und mit zwei Scheibe Speck umwickeln. Das Salbeiblatt und die Rouladen mit Holzspieß fixieren.

Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und die Rouladen beidseitig anbraten, raus nehmen, Zwiebel anschwitzen, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Rouladen wieder einlegen und mit Rindsuppe oder Wasser bedeckt auffüllen.

Im vorgeheiztem Rohr bei 180 – 200 Grad ca. eine Stunde schmoren.

Die weich gekochten Rouladen herausnehmen, die Sauce mit einem Stabmixer mixen, durch ein Sieb passieren und mit Rahm und Creme Fraiche vollenden.