



Roswitha's Rindsrouladen



60 MIN.



6 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

6 Schnitzel vom Schattberg
Biojungrind
(Schale / Nuss)
4 Karotten
5 Essiggurkerl
1 Zwiebel
6 Scheiben Schinkenspeck
Salz Pfeffer Senf

ZUBEREITUNG

1. Schnitzel leicht klopfen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Gemüse fein schneiden.
2. Die Schnitzel mit Schinkenspeck und dem Gemüse belegen und einrollen. Mit Rouladennadeln oder Zahnstocher fixieren.
3. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die bemehlten Rouladen rundum anbraten.
4. Das restliche Gemüse dazugeben, etwas mit Mehl stauben und mit Wasser oder Suppe aufgießen.
5. Ca. 30 Min schmoren lassen.
6. Am Ende der Garzeit die Sauce mit dem Mixstab pürieren - wer mag, kann etwas Obers oder Sauerrahm dazugeben, abschmecken und mit Kartoffeln, Gemüse und Nockerl servieren