



Rindsroulade mit Füllung

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Rindsschnitzel
3	Zwiebel
4	Essiggurkerl
Je 1	Karotte & gelbe Rübe
8	Speckstreifen
200 ml	Rindssuppe
1 EL	Mehl Salz, Pfeffer, Senf
150 ml	Sauerrahm

Zubereitung:

1. Klopfen Sie die Rindsschnitzel, würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer und bestreichen Sie die Innenseite mit Senf.
2. Legen Sie die Speckstreifen, fein geschnittenen Zwiebel, Karotten, Rüben und Essiggurkerl auf das Fleisch und braten Sie die mit Zahnstocher befestigten Rouladen in heißem Fett in einer

unbeschichteten Pfanne.

3. Dann rösten Sie den restlichen Zwiebel im Bratenfett an und fügen die Rindssuppe hinzu. Dünsten Sie das Fleisch zugedeckt für circa 1 – 2 Stunden.
4. Rühren Sie das Mehl in den kalten Sauerrahm. Fügen Sie ihn zum Saft hinzu und passieren Sie ihn. Saft anschließend über die Rouladen gießen und servieren.