

Rindsroulade mit Kartoffel-Sellerie-Karottenstampf

Zubereitungszeit:

ca. 90 Min.

Zutaten für 4 Personen

Rindschnitzel

Füllung

Senf

3 Wienerle

Bauchspeck

Karotten

Essiggurken

Salz

Pfeffer

Sauce

750 ml Rinderfond

Karotte

Essiggurke

Zwiebel

1 EL Tomatenmark

Rotwein

Kartoffel-Sellerie-Karottenstampf

1,20 kg Kartoffel

30 dag Karotten und Sellerie

Butter

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

Rindschnitzel auslegen mit Senf bestreichen und mit 2 Scheiben Bauchspeck belegen.

Karotten, Würstchen und Essiggurken in Stifte schneiden.

Nun die in Viertel geschnittenen Karotten-, Essiggurken- und Würstchenstücke abwechselnd auf das mit Speck belegte Fleisch legen.

Das Fleisch zu einer Roulade einrollen und mit Metallstäbchen fixieren.

Die Rouladen in einer heißen Pfanne mit Öl kurz auf allen Seiten anbraten. Die Rindsrouladen aus der Pfanne nehmen und kurz bei Seite stellen.

In den entstandenen Bratensatz Tomatenmark geben und kurz anrösten. Mit einem großzügigen Schuss Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Rinderfond aufgießen. Gemüse (etwas Zwiebel ein kl. Stück Karotte und eine halbe Essiggurke) ebenfalls dazugeben.

Die Rindsrouladen in die Soße geben und mit geschlossenem Deckel ca. 20min leicht köcheln lassen. Rouladen aus der Pfanne geben und die Soße in ein Mixgefäß leeren. Mit Stabmixer durchmischen dann wieder zurück in die Pfanne, mit Mehl binden, aufkochen lassen, abschmecken □ Rouladen dazu.

Die Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in Stücke schneiden. In einem großen Topf mit kaltem Wasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Eine Scheibe Butter zugeben, alles grob zerstampfen und mit Salz abschmecken.

Weinempfehlung:

Zweigelt Weingut Nastl, Langenlois

Kochabend:

6. Feb, 2019 / Jürgen S.