

Zurück zur Natur - Gasteinertal

RINDSROULADE

von Mathias Tarmann / Graukogel-Alm

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Rindsroulade:

4 Rindsschnitzel

50g Karotte

50g gelbe Rübe

80g Speck

50g Essiggurken

100g Zwiebeln

8 Kapern

2 Sardellenfilets

20g Mehl

400 ml Rindssuppe

2 EL Tomatenmark

1/4l Rotwein

Estragon Senf

Nudeln:

10 Dotter

250g doppelgriffiges Mehl

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

frische Kräuter

Pesto nach Belieben

Butter

ZUBEREITUNG:

Fleisch schneiden und Schnitzel klopfen. Danach das Gemüse, Essiggurken und Speck Julienne schneiden und die Zwiebel in feine Würfel. Anschließend das Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Gemüse, Gurken und Speck auf das Fleisch legen, zu Rouladen einrollen und mit Spagat fixieren. Rouladen in Mehl wälzen und scharf anbraten. Die restlichen Zutaten in die Pfanne geben, anbraten und mit Suppe aufgießen - Sauce kurz einkochen lassen. Alles zusammen mit dem Fleisch in den Schmortopf geben und bei 170° C 2 Stunden im Ofen schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Kräuter schneiden, Nudelteig ausrollen, schneiden, in Salzwasser kochen und anschließend die gekochten Nudeln in der Pfanne mit Butter und den gehackten Kräutern schwenken.

Topf aus dem Ofen nehmen, Sauce pürieren und abschmecken. Spagat von der Roulade entfernen. Abschließend Nudeln gemeinsam mit der Rindsroulade auf dem Teller anrichten und genießen.