

Rindsrouladen

Zutaten pro Roulade:

- 1 Rind Schnitzel
- 1 Stück Speck
- eine saure Gurke
- Sonnenblumenöl und/oder Butterschmalz zum Braten
- Salz/Pfeffer/Senf
- Zahnstocher
- Sauerrahm
- Mehl
- Butter

Zubereitung

Rindschnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Je nach Größe mit 1 oder 2 Speckscheiben belegen, ein saures Gurkerl längs in Scheiben schneiden und auf den Speck legen. Das belegte Rindschnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher oder mit Garn oder Klammer fixieren. In einem Topf Öl, Schmalz oder Butterschmalz anbraten. Dabei vorsichtig die Rouladen im heißen Fett rollen. Mit Wasser (lauwarm) oder Suppe aufgießen, bis die Rouladen bedeckt sind.

Bei reduzierter Hitze köcheln lassen.

Nach 1/2 Std. ein kleines Stück Fleisch kosten, ob es weich und der Geschmack solltet pikant, etwas säuerlich sein. Fertige Rouladen herausnehmen, den Zahnstocher oder Garn und Klammer entfernen. Achtung heiß!

Für die Sauce 1/4 l Sauerrahm mit ein Esslöffel Mehl sorgfältig verrühren (keine Klümpchen) und in der Sauce verrühren. Die Sauce mit einem Esslöffel Butter abschmecken.