

Mediterrane Rindsrouladen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

4	Rindsschnitzel
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Estragonsenf
8 BLÄTTER	Rohschinken
8	getrocknete Tomaten
120 G	Mozzarella oder Frischkäse
	frischer Basilikum
	Öl zum Anbraten

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Schnitzel klopfen, würzen und mit Senf bestreichen.
2. Mit Rohschinken, den getrockneten Tomaten, geschnittenem Mozzarella und frischem Basilikum belegen.
3. Straff einrollen und mit Zahnstochern oder Rouladennaden feststecken.
4. Die Rouladen kurz und scharf in Öl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
5. Für die Sauce klein geschnittene Zwiebel im Bratenrückstand anbraten, mit Wein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen, den Bratrückstand lösen, die Rouladen einlegen und ca. 60 Minuten dünsten lassen.
6. Creme fraiche und Mehl gut miteinander abrühren und in die kochende Sauce einrühren. Kurz aufkochen lassen, abschmecken und servieren.