

Rindsrouladen mit Pilzfüllung

1/2 Rouladen und Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

8	Jungrindschnitzel
8	SCHEIBEN Speck
8	Salbeiblätter
	Salz
	Öl zum Anbraten

Verfasst von: Familie Ametsreiter

Zubereitung

1. Die gesalzenen und gepfefferten Schnitzel mit der Fülle bestreichen und einrollen.
2. Mit dem Speck umwickeln, ein Salbeiblatt auflegen und mit Fleischnadeln oder Zahnstocher fixieren.
3. Dann in Öl rundherum braun anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit der Rindssuppe aufgießen und auf kleiner Flamme zugedeckt 15 – 20 Minuten hellbraundünsten.
4. Den Bratensaft mit Obers aufgießen und einkochen lassen und vor dem Servieren, den restlichen Salbei in feine Streifen schneiden und mit der Sauce vermischen.

Info

Dazu passen frische Nudeln.

Rindsrouladen mit Pilzfüllung

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

125 ML	Weißwein
200 ML	Rindssuppe
125 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Familie Ametsreiter

Zubereitung

1. Die geputzten Pilze und geschälten Zwiebeln, klein würfelig schneiden und in wenig Öl anbraten.
2. Mit Salz, Pfeffer und dem klein gehackten Knoblauch würzen.
3. Auskühlen lassen und mit Petersilie, Parmesan und Topfen mischen.