

Rindsrouladen mit Stampferdäpfel und gebraten Steinpilzen

1/3 Rindsrouladen und Soßen

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



Zutaten

4	Rindsschnitzel
4 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer
200 G	Scheiben vom Bauchspeck
2	Karotten
1 STUECK	Sellerie
3	Essiggurkerl

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Rindsschnitzel klopfen, dünn mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Karotten und Sellerie schälen und in 3 – 4 mm dicke Stifte schneiden, genauso die Essiggurken.
3. Die Schnitzel mit Bauchspeck auslegen und die Karotten-, Sellerie- & Essiggurkenstifte darauf verteilen und anschließend die Schnitzel einrollen.
4. Die Rouladen mit einem Zahnstocher fixieren.
5. Auf der Grillplatte oder in einer Pfanne Öl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen zur Seite stellen.
6. Für die Sauce Zwiebel und Wurzelgemüse klein schneiden.
7. In einer Pfanne mit etwas Öl die Zwiebel anschwitzen, anschließend das Wurzelgemüse dazugeben.
8. Nun etwas Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben, mit Rotwein ablöschen und Wacholderbeeren zugeben.
9. Den Rotwein einreduzieren lassen und mit Gemüsefond aufgießen.
10. Das Ganze mit Maizena leicht abbinden und danach die Rouladen bei mittlerer Hitze weich dünsten.
11. Die Rouladen herausnehmen und den Bratensaft auf die gewünschte Konsistenz einbinden.

12. Die Rouladen, Sauce und Stampferdäpfel schön auf einem Teller anrichten und mit Steinpilzen garnieren.

Info

Rindsrouladen mit Stampferdäpfel und gebraten Steinpilzen

2/3 Stampferdäpfeln

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



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

	etwas Öl
2	Zwiebeln
3	Karotten
	Sellerie nach Belieben
1 TL	Paprikapulver
3 EL	Tomatenmark
500 ML	Rotwein
5	Wacholderbeeren
1 L	Gemüsefond
	Maisstärke nach Belieben
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und in Wasser mit Salz, Lorbeer und Kümmel weich kochen.
2. Erdäpfel abseihen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
3. Butter auf der Grillplatte oder Pfanne zerlaufen lassen und mit etwas Knoblauch und frischem Rosmarin aromatisieren.
4. Die Erdäpfel darauf geben und mit einer Palette ein wenig stampfen und mit Muskat und Salz abschmecken.

Rindsrouladen mit Stampferdäpfel und gebraten Steinpilzen

3/3 Steinpilze

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



Zutaten

900 G	Erdäpfel
	Salz
3	Lorbeerblätter
1 TL	Kümmel
50 G	Butter
1	Knoblauchzehe
	Rosmarin nach Belieben
	geriebene Muskatnuss

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Steinpilze putzen, waschen und blättrig schneiden.
2. Lauch waschen und in Streifen schneiden.
3. Butter auf der Grillplatte oder in einer Pfanne zerlassen und anschließend die Steinpilze goldbraun anbraten und am Ende den Lauch noch etwas mitbraten lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.