

Geschmorte Rindsroulade mit Kräuterbandnudeln

Ein Rezept von Monika Hag, Stadtwirtshaus Hopferl.



Geschmorte Rinderroulade mit Kräuterbandnudeln © Rita Newman

Infos

 Mittel

Merkmale

- Rind / Kalb

Zubereitung

Rindsrouladen

- Rindschnitzerl klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.
- Mit Sellerie, Karotten und Gurkerlstreifen belegen, zur Roulade einrollen und mit Spagat binden.
- Rouladen in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.
- Im Bratenrückstand das Wurzelgemüse anrösten und das Tomatenmark mitrösten.

Zutaten

Rindsrouladen

- 4 Rindsschnitzerl
- 4 Scheiben Speck
- je 150 g Selleriestreifen, Karottenstreifen und Gurkerlstreifen
- 200 g würfelig geschnittenes Wurzelgemüse
- ½ EL Tomatenmark

- Mit dem Rotwein ablöschen und der Gemüsesuppe aufgießen. Die Rouladen einlegen und weichdünsten.
- Rouladen rausnehmen den Saft durch ein feines Sieb seihen, mixen und kalte Butterflocken einrühren.

Kräuterbandnudeln

- Die Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen, in Butter schwenken und mit Kräutern der Saison verfeinern.

- ¼ l Rotwein
- 1 l Gemüsesuppe
- etwas Butter
- etwas Öl
- etwas Senf
- Salz und Pfeffer

Kräuterbandnudeln

- 280 g Bandnudeln
- Kräuter der Saison
- Salz und Pfeffer

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Bierbrauerei Schrems

Schremser Märzen, 5,1 vol. %. Der perfekte Begleiter für ein Schmorgericht, nicht zu dominant, geht aber trotzdem nicht unter.