



Roulade vom Göllitzhof Hochlandrind

Rezept für 4 Personen

Zutaten

4 Schnitzel
vom Göllitzhof Hochlandrind
Karotten, gelbe Rüben,
Sellerie und Lauch
(in längliche Streifen geschnitten)
8 durchgezogene Speckstreifen
Salz, Pfeffer
Senf
Majoran
Öl
Rindsuppe
Butter, Mehl
Sauerrahm
Schlagobers

Zubereitung

Die Schnitzel außen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Innen mit Senf einstreichen, mit Speckstreifen belegen und Gemüse einfüllen. Schnitzel zusammenrollen, mit Zahnstochern verschließen und in der Pfanne in heißem Öl anbraten. Rouladen herausnehmen, Öl abgießen, Butter und Mehl in die Pfanne geben, mit Suppe aufgießen und die Rouladen in diesem Saft gut eine Stunde dünsten. Die fertigen Rouladen rausnehmen und die reduzierte Sauce mit Sauerrahm und Schlagobers verfeinern.

Fertig sind die Rindsrouladen! Als Beilage empfehlen wir Bandnudeln.