



Rindsrouladen

Die Rindsroulade ist ein Klassiker der altösterreichischen Küche. Die Einlagen geben den gerollten Rindsschnitzeln Saftigkeit ein würziges und kräftiges Geschmackserlebnis.

Senf, Essiggurke, Karotte und Speck bilden die klassische Füllung. Ebenso eignen sich Sauerkraut oder verschiedene Kräuter als Füllung.

Zubereitung

- Mürbe Rindsschnitzel werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit Senf bestrichen und mit der Füllung zusammengerollt. Mit einem Zahnstocher oder Spagat fixieren.
- Die Rouladen in Ceres Soft kurz anbraten und zur Seite stellen.
- Im Bratrückstand noch etwas Ceres Soft dazugeben und schmelzen lassen. Dann gibt man fein gehackten Zwiebeln in die Pfanne, dünstet die Rouladen darin zugedeckt mindestens 2 Stunden und gießt nach Bedarf leichte Suppe oder Wasser unter.

Hauptspeisen

[Zurück](#)



40 Minuten



4 Portionen

Zutaten

4 Scheiben Rostbraten oder Rindsschnitzel (dünn geschnitten)

Salz

Pfeffer

50 g Ceres Soft Pflanzenfett

2 Stück große Zwiebeln

Zahnstocher zum Fixieren

4 dünne Scheiben Bauchspeck

Gewürzgurken in Streifen geschnitten (ca 4 mm)

Karotten in Streifen geschnitten (4 mm)

Estragonseuf zum Bestreichen der Rindsschnitzel