Diener

Die Küche

Rindsroulade

https://www.diener.cc/rezepte/rindsroulade/

- Kleine Rindsschnitzel, flach ausgeklopft
- Senf
- Speckscheiben
- Topfen
- Bärlauch
- Semmelbrösel
- Zwiebel

Topfen mit geschnittem Bärlauch,Salz und Pfeffer würzen, wenig Semmelbrösel einrühren. Schnitzel auflegen mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen, eine Scheibe Speck auflegen.
Auf 2/3 vom Fleisch etwas von der Fülle verstreichen und einrollen, mit einem Spieß fixieren und in einem Topf anbraten. Etwas Zwiebel mitbraten, mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
Zugedeckt im Rohr dünsten – je nach größe ca. 160 Grad 60min. Wenn die Rouladen fertig sind aus der Soße nehmen und diese abschmecken und passieren.
Vorm Aufschneiden der Roulade den Spieß entfernen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc