

## Hauptspeise – „Rouladen“

### Zutaten sind:

➔	3 große Rinds-Schnitzel (ca. 500 gr. Rinds-Rouladen)
➔	1 Zwiebel
➔	100 gr. Speck
➔	2 – 3 saure Gurken (je nach Größe)
➔	Paprika (scharf), Pfeffer, Salz
➔	200 gr. Pilze
➔	1 Stück(e) Knollensellerie
➔	1 Möhre (n)
➔	Rinderbrühe (Brühwürfel)
➔	Senf (je nach Aufwand)
➔	
➔	

### Und so wird es gemacht:

Rindsrouladen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen (kann beidseitig gemacht werden). Pilze, Gurken, Zwiebel und Speck klein schneiden. Auf das Fleisch die Pilze, Gurken und den Speck legen (man kann vorher das Fleisch mit Senf einreiben / nur innen). Einen Teil der Pilze, Speck zurückhalten. Das Fleisch zusammen rollen und mit Klammer versehen (so bleibt sie zu). In Mehl wenden und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen herausheben und warm stellen. Anschließend im Bratrückstand die fein geschnittenen Zwiebel anrösten, mit ein wenig Mehl stauben und bei ständigen

**Weitere  
Bemerkungen:**

Für 3 Personen

**Fortsetzung – und so wird es gemacht:**

Rühren kurz mit rösten. Sobald das Mehl braun wird, mit der klaren Rinder-Suppe / Wasser aufgießen, die Möhre, den Knollensellerie begeben und dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Dann die Rouladen wieder zurück in den Topf geben, die restlichen Pilze und Speck für rund 60 Minuten, bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel, dünsten. Abschmecken und/oder nach würzen.

Vor dem Servieren ein wenig Sauerrahm in die Sauce einrühren und nochmals mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten	½ Stunde
Im Ofen <i>backen</i>	<b>entfällt</b>
Auf dem Herd <b>kochen</b>	1 ½ – 2 Stunden

### *was noch wichtig ist:*

*Als Beilagen gibt es entweder **Spätzle & Salat** oder **Semmelknödel & Salat***

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „**Guten Appetit**“