

=====	1-1-1-		
		S	ei k
) Salzburger Ag	rar Marketing

Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Rindsrouladen 4 Rindsschnitzel Salz Pfeffer 4 EL Estragonsenf 8 BLÄTTER Rohschinken getrocknete Tomaten Mozzarella oder Frischkäse 120 G

	frischer Basilikum
	Öl zum Anbraten
Sauce	
1	Zwiebel
100 ML	Rotwein
600 ML	Rindsuppe
3 EL	Schlagobers
1 EL	glattes Mehl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- 1. Die Schnitzel klopfen, würzen und mit Senf bestreichen.
- 2. Mit Rohschinken, den getrockneten Tomaten, geschnittenem Mozzarella und frischem Basilikum belegen.
- 3. Straff einrollen und mit Zahnstochern oder Rouladennaden feststecken.
- 4. Die Rouladen kurz und scharf in Öl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
- 5. Für die Sauce klein geschnittene Zwiebel im Bratenrückstand anbraten, mit Wein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen, den Bratrückstand lösen, die Rouladen einlegen und ca. 60 Minuten dünsten lassen.
- **6.** Creme fraiche und Mehl gut miteinander abrühren und in die kochende Sauce einrühren. Kurz aufkochen lassen, abschmecken und servieren.