



| Dauer: Mittel |
|-----------------------------------|
| Kategorie: Hauptspeisen |
| Saison: Ganzjährig |
| Für: 4 Personen |
| Verfasst von: Familie Ametsreiter |

Zutaten

Rouladen

| 8 | Jungrindschnitzel |
|---------------|-------------------|
| 8 SCHEIBEN | Speck |
| 8 | Salbeiblätter |
| | Salz |
| | Öl zum Anbraten |

Sauce

| | 125 ML | Weißwein | |
|-------|--------|----------------|--|
| • • • | 200 ML | Rindssuppe | |
| ••• | 125 ML | Schlagobers | |
| ••• | ••••• | Salz | |
| • • • | ••••• | Pfeffer | |
| Fülle | | | |
| | | | |
| | 200 G | Pilze | |
| ••• | 150 G | Zwiebel | |
| ••• | 2 | Knoblauchzehen | |
| ••• | 1 EL | Petersilie | |
| ••• | 3 EL | Bergkäse | |
| ••• | 120 G | Topfen | |
| ••• | | Salz | |
| | | | |

Zubereitung

Rouladen und Sauce

- 1. Die gesalzenen und gepfefferten Schnitzel mit der Fülle bestreichen und einrollen.
- 2. Mit dem Speck umwickeln, ein Salbeiblatt auflegen und mit Fleischnadeln oder Zahnstocher fixieren.
- 3. Dann in Öl rundherum braun anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit der Rindssuppe aufgießen und auf kleiner Flamme zugedeckt 15 20 Minuten hellbraundünsten.
- **4.** Den Bratensaft mit Obers aufgießen und einkochen lassen und vor dem Servieren, den restlichen Salbei in feine Streifen schneiden und mit der Sauce vermischen.

Fülle

- 1. Die geputzten Pilze und geschälten Zwiebeln, klein würfelig schneiden und in wenig Öl anbraten.
- 2. Mit Salz, Pfeffer und dem klein gehackten Knoblauch würzen.
- 3. Auskühlen lassen und mit Petersilie, Parmesan und Topfen mischen.

Dazu passen frische Nudeln.