Rindsrouladen mit Stampferdäpfel und gebraten Steinpilzen





Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Rindsrouladen

4	Rindsschnitzel
4 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer
200 G	Scheiben vom Bauchspeck
2	Karattan

2 Karotten

•••••	
1 STUECK	Sellerie
3	Essiggurkerl
Soße	
•••••	etwas Öl
	etwas O1
2	Zwiebeln
3	Karotten
•••••	Sellerie nach Belieben
1 TL	Paprikapulver
3 EL	Tomatenmark
••••••	
	Rotwein
5	Wacholderbeeren
1 L	Gemüsefond
	Maisstärke nach Belieben
••••	Salz
•••••	Pfeffer
Stampferdäpf	el
900 G	Erdäpfel
	Salz
3	Lorbeerblätter
1TL	Kümmel

	50 G	Butter
	1	Knoblauchzehe
		Rosmarin nach Belieben
		geriebene Muskatnuss
	teinpilze	
		Steinpilze nach Belieben
•••		Lauch nach Belieben
• • • •		etwas Butter
		Salz
•		gemahlener Pfeffer
• • • •		Zucker

Zubereitung

Rindsrouladen und Soßen

- 1. Die Rindsschnitzel klopfen, dünn mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Die Karotten und Sellerie schälen und in 3 4 mm dicke Stifte schneiden, genauso die Essiggurken.
- 3. Die Schnitzel mit Bauchspeck auslegen und die Karotten-, Sellerie- & Essiggurkenstifte darauf verteilen und anschließend die Schnitzel einrollen.
- 4. Die Rouladen mit einem Zahnstocher fixieren.
- 5. Auf der Grillplatte oder in einer Pfanne Öl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen zur Seite stellen.
- 6. Für die Sauce Zwiebel und Wurzelgemüse klein schneiden.

- 7. In einer Pfanne mit etwas Öl die Zwiebel anschwitzen, anschließend das Wurzelgemüse dazugeben.
- 8. Nun etwas Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben, mit Rotwein ablöschen und Wacholderbeeren zugeben.
- 9. Den Rotwein einreduzieren lassen und mit Gemüsefond aufgießen.
- **10.** Das Ganze mit Maizena leicht abbinden und danach die Rouladen bei mittlerer Hitze weich dünsten.
- 11. Die Rouladen herausnehmen und den Bratensaft auf die gewünschte Konsistenz einbinden.
- 12. Die Rouladen, Sauce und Stampferdäpfel schön auf einem Teller anrichten und mit Steinpilzen garnieren.

Stampferdäpfeln

- 1. Erdäpfel schälen und in Wasser mit Salz, Lorbeer und Kümmel weich kochen.
- 2. Erdäpfel abseihen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
- 3. Butter auf der Grillplatte oder Pfanne zerlaufen lassen und mit etwas Knoblauch und frischem Rosmarin aromatisieren.
- **4.** Die Erdäpfel darauf geben und mit einer Palette ein wenig stampfen und mit Muskat und Salz abschmecken.

Steinpilze

- 1. Steinpilze putzen, waschen und blättrig schneiden.
- 2. Lauch waschen und in Streifen schneiden.
- 3. Butter auf der Grillplatte oder in einer Pfanne zerlassen und anschließend die Steinpilze goldbraun anbraten und am Ende den Lauch noch etwas mitbraten lassen.
- **4.** Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.