



**Josef Kohlhauser**

8252 Mönichwald • Riegersbach 65  
Tel.: 03336 / 4492 • Fax: 03336 / 31 244  
Mobil: 0664 / 24 32 702  
UID: ATU 603 98 769

Frisch vom Land aus Bauernhand • Frischfleisch und Hausgeschlachtet



**ECHT STEIRISCH**

Kohlhauser Rezept Nr.: 3

**Rindsrouladen**

(2 Personen)

2 Rindsschnitzel ca. 17 dag( z.B.. aus Schale, Tafelstück, Hüferl usw.)

Senf

Salz und Pfeffer (wenn möglich frisch gemahlen)

Fett (zum Anbraten)

ca. ¼ - ½ l Rind- oder Gemüsesuppe

Fülle:

2 Stk. Frankfurter Würstchen

2 – 4 dünne Scheiben Selchbauch

Paprika, Sellerie und Karotten - in Stäbchen geschnitten

Sauce:

½ Zwiebel

1 mittlere Karotte

5 dag Sellerie

1 EL Paradeismark

1/10 l Rotwein

¼- ½ l Suppe

Gewürze: Schnittlauch, Majoran, Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die Schnitzel mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Selchspeck drauf legen. In Stäbchen geschnittenes Gemüse dazugeben und zuletzt das Frankfurter Würstchen drauf geben. Zusammenrollen und verschließen, entweder Zahnstocher (mit Öl bestrichen), Küchengarn oder Metallnadel dazu nehmen.

Fett in der Pfanne erhitzen und die Rouladen rundum kräftig anbraten, dabei leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die angebratenen Rouladen aus der Pfanne nehmen und in dem Bratrückstand fein geschnittene Zwiebel goldgelb anbraten, fein geraspelte Karotte und Sellerie dazugeben nochmal gut durch rösten. Paradeismark begeben und unter ständigem Rühren leicht bräunen, mit Suppe aufgießen, die Rouladen wieder rein geben und ca. 2 Stunden dünsten. Sind die Rouladen weich gedünstet, aus der Pfanne nehmen und aus dem Bratfond eine Sauce bereiten. Dazu Mehl mit Wasser verquirlen und in den Fond geben, wenn gewünscht noch etwas Suppe angießen, kurz aufkochen. Danach würzen: Rotwein dazugeben, salzen, pfeffern und mit Rahm und Gewürzen verfeinern und abschmecken. Die Rouladen wieder hineingeben und etwas zeihen lassen. Servieren mit Bandnudeln oder Kartoffelbeilage.

Guten Appetit!