

# Rindsroulade mit Selleriepüree

WINDAUER  
ALMOCHSE

Windhaglhof  
JOHANNES MAIR, WESTENDORF

Rezept von

MICHAEL GRAFL  
Gasthaus Steinberg, Westendorf

## Zutaten für 4 Personen

4 STK. RINDSSCHNITZEL AUS DER SCHALE  
WURZELGEMÜSE (KAROTTEN, SELLERIE, LAUCH)  
SENF, PFEFFER AUS DER MÜHL  
4 SCHEIBEN BAUCHSPECK  
1 STK. ZWIEBEL  
2 STK. ESSIGGURKEN  
1/2 FL. KOCHART ST. LAURENT  
0,5 - 1 L GEMÜSEBRÜHE ODER KALBSFOND  
LORBEERBLATT, SALZ, PFEFFER, MAJORAN

1 STK. KNOLLEN SELLERIE  
100 ML SAHNE  
ETWAS GEMÜSEBRÜHE  
INGWER, SALZ, PFEFFER



## ② Püree

### Zubereitung

Für das Püree die Sellerieknollen sauber schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne und etwas Gemüsebrühe mit dem Sellerie zusammen sehr weich kochen. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken und mit einem Mixer ganz fein pürieren.

Das Püree in einen Teller geben, die Roulade daraufsetzen und mit der Sauce reichen.

### Weinempfehlung

CUVÉE „LE PETIT“ CS/M/BF  
Weingut Leberl, Leithaberg



PRESENTED BY

## ① Rouladen

### Zubereitung

Die Rindsschnitzel am besten vom Metzger dünn klopfen lassen. Das Wurzelgemüse, Essiggurken und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Schnitzel auf dem Küchentisch ausbreiten. Zuerst mit Senf bestreichen und mit Pfeffer würzen. Danach eine Scheibe Speck, etwas Zwiebel und Essiggurken dazulegen. Zum Schluss einen kleinen Haufen Wurzelgemüse in die Mitte setzen. Das Rindsschnitzel wird nun an den Seiten eingeschlagen und aufgerollt. Mit drei bis vier Zahnstochern fixieren. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer erneut würzen. In einem großen Topf etwas Fett erhitzen, die Rouladen gut von allen Seiten anbraten. Mit Rotwein und Gemüsebrühe oder Kalbsfond ablöschen. Die restlichen Gewürze begeben. Bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Sobald die Rouladen weich sind aus der Sauce heben und beiseite stellen. Die Sauce etwas einkochen lassen und durch ein Sieb abpassieren und in den Topf zurück leeren. Rouladen von den Zahnstochern befreien und in die Sauce zurücklegen.

MEHR REZEPTE UNTER

WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raumes.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

