

## Geschmorte Rindsroulade vom Styria Beef mit Erdäpfelcreme

### Zutaten:

4 Schnitzel von der Styria-Beef-Nuss à 100-120 g  
8 Scheiben Hamburger Speck  
Olivenöl  
60 g Mirepoix (Zwiebel, Karotten, Lauch, Sellerie)  
½ EL Tomatenmark  
Evtl. Speckschwarte  
1/8 l Portwein und 1/8 l Rotwein  
½ l Rindsuppe  
½ EL Zucker  
Stärkemehl zum Binden  
Salz, Pfeffer

### Zutaten für die Fülle:

½ Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
30 g Selchspeck, in feine Streifen geschnitten  
30 g Butter  
50 g Karotten, geschält und in feine Streifen geschnitten  
1-2 Essiggurkerl, in feine Streifen geschnitten  
50 g Sellerie, geschält und in feine Streifen geschnitten  
½ EL Crème fraîche  
Schnittlauch, Petersilie  
1 EL Dijonsenf

### Zutaten für das Püree:

500 g gekochte, passierte Erdäpfel  
Ca. 80 g Milch  
Ca. 50 g Schlagobers (wenn gewünscht)  
25 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

- ★ **Für die FÜLLE** Zwiebeln und Speckstreifen in Butter andünsten. Karotten, Sellerie und Essiggurkerl im eigenen Saft weich dünsten. Crème fraîche begeben und mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie und ½ EL Senf abschmecken.
- ★ **Für die ROULADEN** die Schnitzel dünn klopfen, mit dem restlichen Senf bestreichen und die Fülle drauf platzieren. Das Fleisch seitlich 1 cm einschlagen und danach zu einer Roulade zusammenrollen und mit dem Speck umwickeln. Entweder mit einer Schnur binden oder mit einem Holzspieß fixieren.
- ★ In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten braun anbraten. Die Rouladen herausnehmen und das Mirepoix sowie die Speckschwarte in die Pfanne geben und anbraten. Tomatenmark und Zucker begeben, rösten und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Mit Rindsuppe aufgießen. Die Rouladen wieder hineingeben und im vorgeheizten Ofen bei 150°C dünsten, bis es weich ist (ca. 50-70 Minuten)
- ★ Anschließend die Rouladen aus der Sauce nehmen, diese passieren und mit angerührtem Stärkemehl leicht binden und abschmecken.
- ★ **-Für das PÜREE** die heißen Erdäpfel passieren, die Milch mit der Butter, den Gewürzen und dem Schlagobers erwärmen. Mit den Erdäpfeln mittels eines Kochlöffels zu einer cremigen Masse verrühren.
- ★ Die Rindsrouladen mit dem Püree und dem Gemüse nach Wunsch anrichten.



**Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst!**

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)