

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

www.dersteirerhof.at