

Rindsroulade mit Kartoffelpüree



Zutaten für 4 Personen:

Kartoffelpüree:

- 600 g Kartoffeln
- 140 g Milch
- 40 g Butter

Rindsroulade:

- 4 Rindsschnitzel
- 2 Karotten
- 8 Scheiben Bauchspeck
- Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung vom Kartoffelteil

1. Kartoffeln schälen und kochen
2. Durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken
3. Die erwärmte Milch und die Butter dazugeben
4. Alles mit einem Handmixer vermischen
5. Würzen (mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss) und noch einmal erhitzen.

Zubereitung von den Rindsrouladen:

1. Das Fleisch klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen
2. Zwei Scheiben Speck längs auf das Fleisch legen, das Gemüse stiftelig schneiden und quer darauflegen
3. Das Schnitzel einrollen und mit einem Garn zusammenbinden
4. Mit Butterschmalz die Rouladen stark abbraten, wieder herauslegen und mit Wasser oder Suppe aufgießen und eine Soße machen.
5. Die Rouladen wieder dazugeben und alles noch einmal abschmecken.
6. Mit dem Kartoffelpüree anrichten und servieren.

Viel Freude beim Nachkochen!

