







## Schmankerl am See

### Rindsroulade

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben Rindsschnitzel  
4 Scheiben Speck  
2 Stück große Zwiebeln  
1 Handvoll Wurzelgemüse  
250 ml schwerer Rotwein aus Mörbisch  
500 ml Rindssuppe  
4 Portionen Essiggurkerl in Scheiben  
4 Portionen Karotten in Streifen  
2 Teelöffel Tomatenmark  
Estragonsenf  
Salz  
Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

-  Das Fleisch dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, Speck, Essiggurkerl und Karotten verteilen
-  Das Fleisch einrollen und mit Holzspießchen fixieren
-  Jetzt die Rouladen in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und wieder herausnehmen
-  Wurzelgemüse nun in der gleichen Pfanne goldbraun rösten
-  Das Tomatenmark beimengen, kurz mitrösten, mit Rotwein und Suppe ablöschen, die Rouladen wieder in die Pfanne legen und circa 1 Stunde weich dünsten lassen.
-  Saft nun abseihen, mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell etwas binden (Saucenbinder wie Maizena,...)

#### TIPP

Der restliche Mörbischer Rotwein passt hervorragend als Getränk zu diesem Gericht

GUTES GELINGEN WÜNSCHT  
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM