



Rindsrouladen à la Eva

Zubereitung

Rindschnitzel dünn ausklopfen, leicht salzen, mit Senf bestreichen, je 2 Scheiben Frühstücksspeck auflegen, die Gurkerl in feine Streifen schneiden, die Kapern fein hacken und beides gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Einrollen und mit Metallspießchen feststecken.

Die Rouladen in Mehl wälzen und in Öl rundum scharf anbraten, mit der Rindsuppe aufgießen, salzen, 1 TL Majoran und 2 EL Senf zugeben und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden auf kleinster Stufe köcheln lassen. Öfter umrühren, bei Bedarf etwas Suppe nachgießen.

Mit Teigwaren servieren. Dazu passt grüner Salat.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Eveline Suppan.

Zutaten

3-4 Personen

8 Rindschnitzel

16 Scheiben Frühstücksspeck

4 große Gurkerl

Senf

2 EL Kapern

Majoran, Salz

1/4 l Rindsuppe

etwas Mehl

4 - 5 EL Pflanzenöl