



RINDERROULADE MIT SPÄTZLE

Winterrezept | Pension Brandtnerhof | Schönau am Königssee



Rinderroulade vom heimischen Stier mit hausgemachten Spätzle

Zutaten für 4 Personen:

Roulade:

- 4 Rinderrouladen (Oberschale)
- 4 EL Mittelscharfer Senf
- 4 Speckscheiben
- 5 Karotten
- ¼ Sellerie
- 2 Essiggurke
- 5 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren
- 2 EL Tomatenmark
- 0,2 l Rotwein

Vorbereitung:

Für die Füllung:

1 Karotte schälen, vierteln und in ca. 4 cm lange Stifte schneiden



Essiggurken der Länge nach vierteln

1 Zwiebel schälen und in Streifen schneiden

Für die Soße:

Restliche Zwiebeln und Karotten und Sellerie schälen und in ca. 1 cm Würfel schneiden

Fleisch dünn klopfen

Das Fleisch zuerst mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Senf bestreichen und der Speckscheibe, Karotte, Zwiebel und Essiggurke belegen. Nun wird das Fleisch seitlich eingeschlagen, eingerollt und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixiert.

Die Rouladen nun von allen Seiten scharf anbraten. Danach das Fleisch rausnehmen und die Gemüswürfel kurz anrösten. Sobald diese etwas Farbe haben, das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen und glacieren. Sobald der Wein etwas einreduziert ist, mit Wasser aufgießen.

Die angebratenen Rouladen jetzt wieder hinzugeben und bedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, die Rouladen herausnehmen, warmstellen und die Soße durchpassieren.

Spätzle:

- 5 Eier
- 500 g Mehl
- Salz, Muskatnuss
- Etwas Wasser

Die Zutaten in einer Schüssel verrühren, bis der Teig geschmeidig ist und blasen schlägt. Anschließend mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser hobeln. Sobald die Spätzle oben schwimmen, in kaltes Wasser zum Abschrecken geben. Zum Servieren die Spätzle in Butter schwenken.

„Das Beste aus der Küche, das gibt es bei uns am Brandtnerhof, nun in dritter Generation. Kommt uns besuchen und probiert unsere saftigen Rinderrouladen! Und denen, die noch bis zum nächsten Urlaub in Berchtesgaden warten müssen, wünschen wir viel Spaß beim Nachkochen zu Hause!“

Eure Christina Angerer und Peter Ostrihon vom Brandtnerhof