

Rinderroulade mit Blattspinat-Erdnussfüllung



ZUTATEN

für 4 Personen

4 Rinderrouladen
Salz, Pfeffer

Füllung:

100 g Blattspinat
1 Zwiebel
1 EL Butter
100 g Schmand
100 g Kalbsbrät
50 g Erdnüsse geröstet
30 g Butterschmalz

Sauce:

2 Knoblauchzehen
200 ml Roséwein
300 ml Brühe
2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
1 Tomate
Estragon, Thymian,
Rosmarin
100 g Schmand
100 g Sahne

ZUBEREITUNG

Rouladen flach klopfen und würzen. Blattspinat waschen, putzen, Zwiebel schälen und klein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Blattspinat dazugeben, Deckel auflegen und **2-3 Min.** dünsten. Etwas abkühlen lassen.

Schmand und Brät verrühren und die Spinat-Zwiebelmischung unterheben. Auf die Rouladen verteilen und die Erdnüsse darüber streuen.

Beide Seiten etwas einschlagen und aufrollen. Mit Bindfaden oder Zahnstocher fixieren.

In heißem Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Knoblauchzehen schälen, mit dem Messer zerdrücken und mit anbraten. Mit Wein und Brühe aufgießen. Lorbeerblätter und Pimentkörner in einen Kaffeefilter geben, verschließen und in den Sud hängen. Mit geschlossenem Deckel ca. **50 Min.** schmoren.

Rouladen und Gewürzsackerl herausnehmen. Tomate waschen und würfeln, mit den Kräutern zur Sauce geben. Aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Schmand und Sahne einrühren und nochmal aufkochen.

Rouladen in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

