



Rindsroulade mit Kalbsbrät und Speck an Rotwein-Zwiebelsauce

Auf gut schweizerisch ist das ein Fleischvogel, aber nicht einfach gefüllt, sondern ein grosses Rindsplätzli wird mit Kalbsbrät wie eine Roulade eingerollt und mit Speck umwickelt. Nach kurzem Anbraten schmort die Roulade in einem Sud aus Rotwein, Bouillon und Zwiebel, dazu mit frischem Rosmarin gewürzt.

Das Plätzli lässt man sich am Besten vom Metzger im Schmettlingsschnitt aus der Unterspälte schneiden. Das sind zwei Schnitzel die nicht ganz durchgeschnitten werden und danach aufgeklappt und flachgeklopft werden. Das gibt ein grossflächiges und dünnes Schnitzel.

Zutaten

1 Rindschnitzel ca. 130g (Unterspälte)
2Tl Dijon-Senf
80g Kalbsbrät
60g Bratspeck, 4 Tranchen
1 Zwiebel, ca. 70g
1Tl Mehl
8cl kräftiger Rotwein
8cl Rindsbouillon
1 Zweig frischer Rosmarin
1-2 Prisen Zucker
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel flachklopfen und beidseitig salzen und pfeffern. Eine Seite zuerst mit Senf, dann ca. 3mm dick mit Brät bestreichen. Am Ende des Schnitzels einen 1cm breiten Rand freilassen. Schnitzel locker aufrollen. Speckscheiben leicht diagonal mit der

Roulade aufrollen. So überlappen sie leicht und halten besser zusammen. Mit Küchenschnur im Salamibund einbinden.

Roulade in Bratbutter ringsum leicht anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. In die Pfanne geben und ca. 5 Minuten sanft dünsten. Zwiebeln mit Mehl bestäuben, ein paar mal wenden. Rotwein dazugießen und etwas einkochen lassen. Bouillon dazugießen, Roulade und den Rosmarinzweig in die Sauce legen. Zugedeckt 45 Minuten leicht köcheln lassen, Roulade dabei 3-4 mal wenden. Deckel abnehmen und die Sauce weitere 15-20 Minuten köcheln lassen, mit Zucker und eventuell Pfeffer abschmecken. Anrichten.









