

Rindsrouladen

Große **Rindschnitzel** evtl. klopfen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern.
Auf einer Seite mit Pesto (Bärlauch-, Petersilie-, Kapuzienerkresse- oder Basilikumpesto) Griechischen Schafkäse darauf bröckeln.
Mit getrockneten Tomaten belegen und mit gehacktem Basilikum bestreuen.
Nun die Schnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen.
In Butterschmalz auf allen Seiten gut anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.
Im Bratenrückstand nun 2 Zwiebeln (fein gewürfelt) und 3 geschnittene Knoblauchzehen anbraten, mit etwas Mehl bestäuben, dieses wieder gut abrösten und mit Gemüsebrühe ablöschen.
Diese Sauce nun mit 2 EL Tomatenmark, Muskatnuss, evtl. etwas Chiliflocken, Pfeffer und getrocknetem Sellerie würzen.
Die Rindsrouladen wieder dazu legen und bei schwacher Hitze etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.

Dazu serviert man am besten Petersilienkartoffeln oder Bandnudeln sowie Salat.

Tipp:

Suppenwürze selber machen:

- ½ kg Karotten gelb
- ½ kg Karotten orange
- ½ kg Knollensellerie
- ½ kg Lauch
- ½ kg Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Liebstöckel
- 2 Bund Petersilie
- 2 Bund Schnittlauch
- 1 Stock Basilikum
- 1 Bund Stangensellerie

Das ganze Gemüse putzen, zerkleinern und durch den Fleischwolf lassen (mittlere Scheibe)
Das Gemüse mit 1 kg groben Salz mischen und in Schraubgläser füllen, mit Öl abdichten und kühl und dunkel aufbewahren. Angebrochene Gläser im Kühlschrank lagern.

Sellerie trocknen:

Das Grün vom Knollensellerie oder Stangensellerie fein hacken und trocknen und dann in Schraubglas füllen. Sellerie ist ein natürlicher Geschmacksverstärker mit dem man so manchem Gericht noch die letzte Würze geben kann.