

# Holunder Rezept



Nr.: 006

## Rindsrouladen mit Kürbiskernen in Holundernektar

### Zutaten:

- o) 4 Rindsschnitzel (beim Fleischhauer durchziehen lassen)
- o) Fett zum Anbraten
- o) Salz, Pfeffer
- o) 4 Scheiben Saunaschinken

### Zutaten Fülle:

- o) 4 dag Kürbiskerne
- o) 1 Knoblauchzehe
- o) 1 Ei
- o) 2 EL Sesamöl
- o) 2 EL Semmelbrösel
- o) 1 TL geh. Kapern
- o) 1/2 Stange Lauch
- o) 1 kleine Karotte
- o) 1 kleine Zwiebel
- o) 1 Lorbeerblatt
- o) ev. 1 EL Hollerbeeren
- o) 1/8 ltr Rotwein
- o) 1/8 ltr Wasser
- o) 3/8 ltr Hollernektar oder Holler Vulkan

- o) 1/8 ltr Schlagobers
- o) Chilli

#### Zubereitung:

- o) Rindsschnitzel würzen mit Schinken belegen
- o) Fülle: Alle Zutaten mit dem Pürierstab fein hacken
- o) auf den Schinken streichen
- o) einrollen und mit Zahnstocher fixieren
- o) Rouladen in Fett anbraten und herausnehmen warm stellen
- o) kleinwürfelig geschnittenes Gemüse im Bratensatz anrösten, mit Wein ablöschen und Wasser aufgießen, Hollerbeeren dazugeben
- o) Rouladen einlegen und mit Kapern, Chilli und Lorbeerblatt dünsten lassen, je nach Fleischqualität bis zu einer Stunde
- o) Lorbeerblatt heraus nehmen und die Soße pürieren
- o) mit Holundernektar und Schlagobers verfeinern und abschmecken
- o) Rolle halbieren und dekorativ anrichten

#### Zutaten Spätzle (Beilage):

- o) 25 dag Mehl
- o) 2 dag Grieß
- o) 3 Eier
- o) Salz
- o) 1/8 ltr Wasser

#### Zubereitung:

- o) Alle Zutaten zu einem glatten Spätzleteig rühren bis er Blasen wirft und mit dem Nockerlhobel in kochendes Wasser einkochen abschrecken
- o) Wasser salzen und einen Schuß Öl dazugeben

#### Anmerkungen:

Weinempfehlung: **Kräftiger Blauer Zweigelt**

Rezept aus „Alles Holler“ Christandl Renate, Leykam Buchverlag

Das Rezept wurde im Rahmen eines Männerkochkurses unter der Leitung von Rosalinde Jöbstl gezaubert und von den Meisterköchen für „**lecker**“ befunden.