

Gefüllte Styria Beef Röllchen

4 Portionen:

12 Styria Beef Schnitzerl
12 dünne Scheiben Frühstücksspeck
16 Salbeiblätter
1/8 l Weißwein
3/16 l Rindsuppe
1/8 l Schlagobers

Für die Fülle:

200 g Champignons
150 g Zwiebel
1 EL Petersilie
3 EL Parmesan
120 g Topfen
Salz & Pfeffer
2 Knoblauchzehen
Öl



Für die Fülle Champignons putzen und kleinwürfelig schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Zwiebel und Champignons in wenig Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Knoblauch würzen. Masse abkühlen lassen. Petersilie, Parmesan und Topfen untermischen.

Die Schnitzerl zwischen Frischhaltefolie behutsam klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fülle gleichmäßig darauf verstreichen.

Die Schnitzerl straff einrollen, mit Speck umwickeln und mit je einem Salbeiblatt belegen. Speck und Salbei mit Fleischnadeln oder Zahnstochern fixieren.

Pfanne erhitzen, Öl eingießen, Fleischröllchen rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmte Teller legen. Öl abgießen, mit Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Röllchen auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 15 bis 20 Minuten schmoren. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Bratensaft mit Obers aufgießen und cremig einkochen.

Vor dem Servieren restlichen Salbei in feine Streifen schneiden und mit der Sauce vermischen. Fleischröllchen mit Sauce anrichten.

Beilage:

Gemüse der Saison, Bandnudeln, Polenta, Kräuterreis

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.