



**Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.**

La Rochefoucauld

Rindsrouladen

mit Faschiertenfülle in Rahmsauce
mit Seminarbäuerin Schachinger Elfriede
aus Schlatt

Zutaten (für 4 Personen):

4 Premium-Rindsschnitzel a` 15 dag (zB. aus Schale, Weißes Scherzel, Nuß, Tafelstück) 20 dag Faschiertes gemischt 1 Dotter 2 Salzgurken 15 dag Frühstücksspeck (im Ganzen) 1 Karotte 10 dag Petersilienwurzel 10 dag Sellerieknolle 3/4 l Suppe (ev. Würfel) 1/4 l Sauerrahm Salz, Pfeffer, Majoran, Senf, Öl, Mehl, Semmelbrösel

Zubereitung:

Faschiertes mit dem Dotter und 2 EL Bröseln gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Majoran würzen. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel putzen und schälen. Speck und Gemüse in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Salzgurken vierteln. Rindsschnitzel flach klopfen und das untere Drittel mit Faschiertem bestreuen. Darauf Gemüse, Speck und Gurkenstücke verteilen. Fleisch zu Rouladen einrollen und fixieren. Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Öl rundum anbraten. Suppe zugießen und die Rouladen auf kleiner Flamme zugedeckt (bis auf einen schmalen Spalt) ca. 1 1/2 Stunden weichdünsten. Fertige Rouladen aus dem Fond heben und warmstellen. Fond um ein Drittel einkochen. Sauerrahm mit 1EL Mehl versprudeln in die Sauce rühren und kurz aufkochen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, durch ein Sieb gießen und mit den Rouladen anrichten. Als Beilage serviert man Erdäpfel und Gemüse..

Tip:

Bevor man den Rahm in die Sauce gibt, sollte man ihn unbedingt mit etwas Wasser (Suppe) verdünnen und mit Mehl gut verrühren. Dann kann er nicht ausflocken!

**Premium Rind gibt's bei cc.Pfeiffer, Nah&Frisch Kaufleuten und im guten Gasthaus
Schau auf www.premiumrind.at!**

Die Vorteile beim Kauf von premium Rind:

<h3 style="margin: 0;">HERKUNFT</h3> <p>Nachvollziehbar 100% Österreich (geboren, gehalten, geschlachtet und zerlegt)</p> <ul style="list-style-type: none"> • AMA-Gütesiegel Landwirte • Futtermittel überwiegend von eigenem Betrieb • kurze Transportwege 	<h3 style="margin: 0;">QUALITÄT</h3> <p>Die Produktion nach AMA-Gütesiegelstandards liegt über den gesetzlichen Standards</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jungtiere jünger 21 Monate • Schlachtkörper mit idealem Fleisch-Fettverhältnis (intramuskulös) • Fleischreifung bei Edelteilen mind. 14 Tage 	<h3 style="margin: 0;">SICHERHEIT</h3> <p>Unabhängiges, externes Kontrollsystem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiergesundheitsdienst • Futtermittelkontrolle • Fleischqualität ist messbar (ph-Wert 36 Std. nach Schlachtung)
---	--	--

Gutes Gelingen wünschen:

Einkaufsadressen:



Rindfleisch

Familie Aigner	Bergern 25	4901 Ottnang	(07676) 7604
Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	(07672) 8200
Familie Jedinger	Am Gries 7	4800 Attnang-P.	(07674) 65404
Familie Lohninger	Truchtlingen 3	4890 Weißenkirchen	(07684) 8272

Erdäpfel und Gemüse

Familie Ammer	Glatzing 2	4690 Rüstorf	(07673)2354
Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	(07672) 8200
Familie Niedermaier	Schlatt 12	4691 Schlatt	(07673) 2484
Familie Ranseder	Steinbach 6	4861 Schörfling	07662/2010
Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/7446

Edelbrände

Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	(07662) 2842
Familie Maringer	Vorderschlagen 10	4843 Ampflwang	(07675) 2367
Familie Rosner	Pohn 1	4841 Ungenach	(07672) 8143
Familie Schernthaler	Hipping 27	4880 St. Georgen	(07667) 8741
Familie Seiringer	Aigen 3	4843 Ampflwang	(07675) 2290
Familie Seiringer	Stötten 2	4851 Gampern	(07682) 8241

Weitere Adressen:

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at

Homepage Genussland Oberösterreich: www.genussland.at



Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Kochkurse mit Seminarbäuerinnen beim LFI: www.lfi.at – Ernährung und Gesundheit
 Info unter 050-6902-4776 (für Vöcklabruck) oder direkt beim LFI unter 050-6902-1500



Gollhammer Keramik – Ein Stück von Zuhause

- ✓ Kantenschlagfestigkeit
- ✓ Spülmaschinenechtheit und Mikrowellentauglichkeit
- ✓ Individuell kombinierbar!

www.gollhammer.at

Gutes Gelingen wünschen: