

Wiener Rouladen mit überbackenen Erdäpfeln

Zutaten für 2 Personen:

2 Rindsschnitzel
4 Blatt Speck
1 Karotte
1 Essiggurkerl
1/2 Zwiebel
1/4 l Rindsuppe
1/8 l Creme fraiche oder Sauerrahm
4 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Öl, Senf
Zahnstocher

für die überbackenen Erdäpfel

6 mehligere Erdäpfel, roh
1/8 l Milch
1 Ei
125 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1. Rindsschnitzel klopfen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, Innenseite mit Senf bestreichen und mit je 2 Blatt Speck belegen.**
- 2. Karotten, Gurkerln und Zwiebel in feine Streifen schneiden und das Fleisch mit dem Gemüse belegen.**
- 3. Rouladen straff einrollen, mit Zahnstochern feststecken und in Mehl wenden.**
- 4. Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen, Rouladen scharf anbraten und mit Rindsuppe ablöschen.**
- 5. Deckel draufgeben und bei kleiner Flamme ca. 40 Minuten weich dünsten.**
- 6. Fleisch aus der Pfanne nehmen.**
- 7. Creme fraiche mit 3 EL Mehl glatt rühren und den Bratenrückstand damit binden. Aufkochen lassen.**

FÜR DIE ÜBERBACKENEN ERDÄPFEL:

- 1. Rohe mehligke Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form schichten.**
- 2. Milch, Ei, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Kartoffel gießen, dann noch mit Käse bestreuen**
- 3. Im vorgeheiztem Backrohr bei mittlerer Hitze auf mittlerer Stufe ca. 30 Minuten backen.**