



Rouladen mit Austernpilzen

Zutaten:

Für 4 Personen benötigen Sie:

- 1 Zwiebel
- 1 Eßl. Öl
- 50 g durchwachsener Speck
- 200 g Austernpilze
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eigelb
- 4 Rindsrouladen
- 2 Eßl. Butterschmalz
- 0,25 l Rotwein
- 125 g Sahne
- Zahnstocher aus Holz

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck von der Schwarte lösen und in kleine Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Zwiebel und den Speck dünsten, bis die Zwiebelringe glasig sind.

Inzwischen die Austernpilze putzen und in schmale, kurze Streifen schneiden. In die Pfanne geben und dünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist.

Den Knoblauch dazupressen; alles salzen und pfeffern.

Die Petersilie fein hacken und hinzufügen. Die Mischung abkühlen lassen. Die Eigelbe unterheben.

Die Rouladen salzen und pfeffern. Die Pilzfüllung darauf verteilen, die Seiten einschlagen und die Rouladen zusammenrollen. Mit Zahnstochern zustecken.

Das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen rundum anbraten. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schmoren lassen.

Die Sahne mit einem Schneebesen in die Sauce schlagen. etwa 5 Minuten kochen und abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce anrichten.

Richten Sie die Rouladen mit Bandnudeln an und reichen Sie dazu einen kräftigen Rotwein.

