Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Rezeptblatt AVOR | **Fiche de recette Planification** | **Scheda per ricetta Foglio di lavoro**

Thema | Thème | Tema	Quelle | Source | Fonte	Name | Nom | Nome

Gericht | Mets | Pietanza: Rindsroulade mit Kirschenfüllung

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura: dünsten

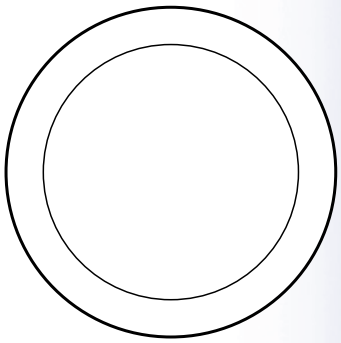
Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura: 30Min.

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: 4 Personen | Personnes | Persone

/ Liter | Litres | Litri / Gramm | Grammes | Grammi

Menge Quantité Quantità	Zutaten Ingrédients Ingredienti	Vorbereitung/Zubereitung Mise en place / Préparation Apprestamento/Preparazione
4 Stk.	Rindsschnitzel	Rindsschnitzel mit dem Fleischklopfer, dünn klopfen.
4 EL	Dijonsenf	
	Pfeffer, Salz	Rindsschnitzel marinieren und würzen.
2 Zweige	Rosmarin	Hacken, mit den entsteinten Kirschen mischen. Kirschen auf marinierte Rindsplätzli verteilen, zuerst seitlich einschlagen, anschliessend eng einrollen, mit Zahnstocher befestigen.
8 Stk.	Zahnstocher	
2 EL	Rapsöl	In einer Sauteuse (Pfanne) erhitzen, Rindsrouladen auf allen Seiten sautieren(scharf anbraten).
1dl	Rotwein	Mit Rotwein ablöschen und mit Rindsfond auffüllen, ca. 30 bis 40 Minuten weich dünsten.
5dl	Rindsfond braun	
		Nach dem garen Fleisch warmstellen, Sauce reduzieren und abschmecken.
evtl.	Maisstärke	Fals die Sauce u flüssig ist, kann man mit Maisstärke abbinden.

Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:
Rindsrouladen halbieren, damit die Kirschenfüllung ersichtlich ist.



GHP | BPF | BPI:

Frische Kirschen eignen sich besser als gefrorene Kirschen, da diese viel Wasser verlieren und schnell zerfallen.

pistor