



REZEPT

PIKANTE KÜRBISKERNROULADE

ZUTATEN:

24 Schnitzel vom Karree, Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten, 125 ml Rotwein,
Gemüsefond zum Aufgießen
2 EL Crème fraîche, 1 TL Maisstärke

Füllung:

150 g Eierschwammerl, 1 kleine Zwiebel,
gehackt, 50g geh. Kürbiskerne, Salz, Pfeffer
300 g Faschiertes, Petersilie, Öl zum Anrösten

ZUBEREITUNG:

Für die Fülle Zwiebel fein schneiden, Eierschwammerl zerteilen. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin rösten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kürbiskerne kurz mitrösten und überkühlen lassen. Faschiertes dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Alles gut vermischen. Schnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung darauf streichen, eng einrollen und mit einer Rouladennadel fixieren. In Öl rundum gut anbraten. Mit Wein und Gemüsefond aufgießen und zugedeckt ca. 30 Minuten dünsten. Rouladen aus der Pfanne nehmen, Nadeln entfernen und warm stellen. Crème fraîche mit etwas Flüssigkeit und Stärke gut verrühren und in die Soße einrühren. Nochmals aufkochen lassen. Roulade schräg auseinanderschneiden und mit Soße anrichten. Dazu passen sehr gut Spätzle, Nudeln oder Reis.

Gutes Gelingen wünscht
Seminarbäuerin Petra Hatzl

