



## Rindsrouladen

### Zubereitung

1. Das Suppengemüse, die Zwiebel und die Gurkerl in Streifen schneiden. Die Schnitzel hinlegen und mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit Senf bestreichen und den Speck hineinlegen/drauflegen. Das Suppengemüse, Zwiebel und Gurkerl hineinlegen und zu einer Rolle formen. Diese mit Zahnstocher, Netz oder dergleichen befestigen. Der Rest des in Streifen geschnittenen Gemüse in Würfel schneiden.
2. Einen Druckkochtopf auf den Herd stellen und mit ein bisschen Bona Pflanzenöl erwärmen. Wenn das Fett warm ist, die Rouladen hineingeben und scharf anbraten.
3. Die Rouladen auf einen Teller geben und das Gemüse anrösten. Mit Wasser und Suppenwürfel ablöschen und die Rouladen wieder in den Topf geben.
4. Den Deckel schließen und ca. 20 Minuten im Druckkochtopf garen. Wenn notwendig kann man die Sauce mit Saucenbinder andicken.
5. Als Beilage passen Nudeln sehr gut.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sandra Tichy.**

### Zutaten

4 Rindsschnitzel

Speck

Bona Pflanzenöl

1 Suppenwürfel

1 Suppengrün

1 Zwiebel

2-3 Essiggurkerl

Senf

Salz

Pfeffer