



JAGERBERGER

GENUSSREZEPT



1. Platz beim „Jagerberger“ Genussrezept

Rindsroulade

Rezept von Sophia Fastl, Pöllau

Zutaten für 4 Personen:

50 g Karotten

50 g Essiggurken

60 g Zwiebel

4 Rindschnitzel (Schale, Hüfterl)

Estragon-Senf, Speckscheiben

Tomatenmark, Rotwein

Fonds, Creme fraîche, Butter

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Karotten und Essiggurken in Stäbchen schneiden. Rindschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Estragon-Senf einstreichen. Speck in dünne Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Gemüsestäbchen auf das Fleisch legen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Roulade in heißem Fett scharf anbraten. Rouladen herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten, Tomatenmark kurz mitrösten (von der Hitze nehmen, sonst entstehen Bitterstoffe) und mit Rotwein ablöschen. Rotwein reduzieren lassen und mit Fond aufgießen. Rouladen in die Flüssigkeit geben und ca. 1 Stunde lang schmoren lassen. Rouladen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Sauce passieren, Creme fraîche einrühren und mit eiskalten Butterstücken abbinden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Roulade in die Sauce geben und erneut kurz aufkochen lassen.



Die „Jagerberger“ Lebenskultur ist u.a. geprägt von feinsten Kulinarik. Mit dem „Jagerberger“-Projekt sollen die wertvollsten Seiten unserer Heimat und unseres Lebensraumes hervorgehoben werden.

Wir waren auf der Suche nach den besten „Jagerberger“ Genussrezepten und haben unter zahlreichen Einsendungen die Gewinner gekürt.

Zutaten aus Jagerberg für das Gewinnerrezept „Rindsroulade“:

Rindfleisch vom Weiderind
von Familie Fastl, Pöllau

Speck vom Turopolje-
Schwein, Jagerberg

Karotten und
Zwiebel vom
Gemüsebau Niederl,
Unterzirknitz

jagerberger.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Das Land
Steiermark
→ Regionen



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren wir in
den ländlichen Raum.

