



Gmundner Milch
Kochstudio

Stefan Posch, Sport & Erlebnis Hotel Gosau

Gosauer Rindsroulade mit Butterspätzle

Zutaten für 4 Personen:

Stück vom Beiried
Knoblauch
Senf
Salz und Pfeffer

Liptauerfülle:

Topfen
Kräuter (Schnittlauch, Petersilie,
etwas Rosmarin)
Paprika in feine Würfel geschnitten
Paprikapulver
Salz
Pfeffer weiß

Zutaten Spätzle:

3 Eier
20 dag Mehl
zu einer Masse verrühren
Salz, Muskat

Zubereitung:

Ein gleichmäßiges Stück vom Beiried dünn klopfen und würzen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und mit Senf einstreichen.
Das Fleisch mit Speck auslegen und mit der Fülle 0,5 cm dick einstreichen, seitlich einschlagen, damit nichts auslaufen kann und einrollen. Mit einer Rouladenklammer oder einem Zahnstocher befestigen.

Spätzle mit einem Spätzlehobel in das kochende Wasser tropfen lassen.



Gutes Gelingen!

www.gmundner-milch.at