



Rouladen

im Ofenmeister oder Grundset

Das brauchst du dafür:

- 4 – 6 Rinderrouladen

Füllung je nach Wunsch :

- hauchdünne Scheiben Speck
- Gurkenscheiben
- Zwiebelwürfel
- mittelscharfer Senf
- Ketchup
- 3 Knoblauchzehen
- 2- 3 Zwiebeln (geviertelt)
- 1 Karotte in Stücke
- 500 ml halbtrockenen Rotwein
- 20 ml Balsamico (dunkel)
- 1 EL Rinderbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Speisestärke

So wird's gemacht

- Rouladen mit Salz , Pfeffer würzen und dünn mit Senf und Ketchup einstreichen.
- Nun mit dem hauchdünnen Speck belegen und Gewürzgurken und Zwiebelwürfel darauf verteilen.
- Die Seiten einschlagen und aufrollen. Mit Spießen oder Rouladen Ringe / Nadeln/ Faden zusammenstecken
- Die Rouladen direkt (ohne anzubraten, das ist wirklich nicht nötig) in den Ofenmeister oder Grundset verteilen und mit den geviertelten Zwiebeln , der in Stück geschnittenen Karotten und dem grob gehackten Knoblauch belegen.
- Den Rotwein (beliebig) , Rinderbrühe, Tomatenmark und Balsamico in der Nixe verrühren und darüber gießen. Deckel auflegen und im nicht vorgeheizten Ofen bei **200 °C Ober- /Unterhitze 2 Stunden garen** lassen.
- Danach die Rouladen entnehmen und wer mag das Gemüse mit dem Pürierstab pürieren oder durch ein Sieb die Soße abgießen. Je nach Bedarf mit kalter Butter und / oder Speisestärke andicken

Dazu passt perfekt , Blaukraut, Rote Beete, Klöße oder Spätzle