

Rinderrouladen

5 Rinderrouladen

Vorbereitung ca. 20 Minuten

Ofen: 220°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca 2 Stunden

Zutaten:

5 Rouladen
Senf
10 Scheiben Bacon
1 Zwiebel in dünnen Ringen
10 Gewürzgurken

2 dicke Möhren
3 Zwiebeln

250ml Rotwein
300ml Wasser
1 EL Balsamico
2 TL Gemüsebrühpulver
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprika



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Rouladen waschen und trocknen
- Mit dem kleinen Streicher Senf auf der Fläche verstreichen
- Salzen und Pfeffern und mit Bacon Scheiben belegen
- Zwiebel in dünne Scheiben hobeln und auf der Roulade verteilen
- Gurken in Scheiben schneiden und auf der Roulade verteilen
- Fleisch von der langen Seite etwas einschlagen und dann von der kurzen Seite her aufrollen
- Rollen mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zusammenstecken
- Möhren und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und unten in den Ofenmeister legen
- Rouladen (ohne vorheriges anbraten!) auf das Gemüse legen
- Alle Soßenzutaten vermischen und Soße über die Rouladen gießen
- Deckel auf den Ofenmeister und ca 2 Stunden braten
- Fleisch aus dem Ofenmeister nehmen und Soße pürieren
- Schmecken lassen 😊