

Rinderrouladen aus dem Ofenmeister



1. Die Rinderrouladen waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Zwiebeln in Halbmonde, Gurken in Längsstreifen schneiden.
Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, auf jede Roulade mittig in der Länge ca. 1/2 Schalotte und 1 Scheibe Frühstücksspeck sowie 1 Gurke verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn wie ein Paket verschnüren.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Das Suppengrün würfeln und in den Ofenmeister legen. Die Schalotten in Ringe schneiden und über dem Suppengrün verteilen. Die Rouladen auf das Suppengrün legen.
3. Für die Sauce alle restlichen Zutaten in der großen Nixe miteinander verrühren. Die Sauce über die Rouladen gießen.
4. Den Ofenmeister mit dem Deckel schließen und auf das Rost unterste Schiene stellen. 2-2,5 Stunden garen.
5. Nach Ende der Garzeit die Rouladen aus dem Ofenmeister nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb geben. Die Flüssigkeit in einem Topf auffangen.

Zutaten:

Für die Rouladen:

6 Rinderrouladen
6 Scheiben Bacon
Dijon-Senf

2-3 Schalotten

6 Gewürzgurken

Pfeffer und Salz

Für die Sauce

1 Bund Suppengrün

3 Schalotten

600 ml Rotwein

600 g Rinderfond

1 EL Zucker

1 EL Tomatenmark

1 TL Paprika geräuchert

Salz und Pfeffer

Speisestärke

Benötigtes

Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

10 Minuten Vorbereitung

2 - 2,5 Stunden Kochzeit

6. In einer Tasse Stärke mit Wasser verrühren. Die Sauce damit andicken und etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce und Rouladen zurück in den Ofenmeister geben und servieren.

