



ROULADENTOPF

von ines.kocht

Zutaten

- 1 kg Rouladen
- 3 Zwiebeln
- 300 g Bacon
- 4 Gewürzgurken
- 3 EL Senf
- 1500 ml Fleischbrühe
- 300 ml Rotwein
- Speisestärke
- 2 EL Rouladengewürz
von Ankerkraut bzw.
Pfeffer und Salz

gekocht im 5,7l
gusseisernen Topf

So geht's

- Die Rouladen gegen die Faser in Streifen schneiden. Bacon, Gewürzgurken und Zwiebeln würfeln.
- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Rouladenstreifen im gusseisernen Topf scharf anbraten. Herausnehmen. Bacon in den Topf geben und ebenfalls anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und kurz mitbraten. Die Rouladenstreifen wieder dazugeben.
- Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Die Gewürzgurken und den Senf dazugeben. Mit dem Rouladengewürz bzw. mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Topf in den Ofen stellen und etwa 90 Minuten schmoren.
- Abschließend Stärke mit Wasser glatt rühren und den Rouladen-Topf abbinden.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de