

Rouladen aus dem Grundset

Zutaten:

8 Rinderrouladen
16 Scheiben geräucherter Schinkenspeck
3 -4 Zehen Knoblauch
2-3 Zwiebeln
1 Karotte
Grober Senf
8 Gurken
300 ml Wasser
2 TL Rinderbrühe (Pulver)
2 EL Tomatenmark
150 ml kräftiger Rotwein
150 ml Portwein
1 TL Pfeffer
2 TL Salz
1 TL Paprika süß
1 EL Zuckerrübensirup
1 EL Speisestärke



Zubereitung :

Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Möhren raspeln.

Rouladen auf eine Unterlage legen und mit Senf bestreichen, auf jede Roulade 2 Scheiben Schinkenspeck verteilen. Ca. 1 /3 von den Zwiebeln und dem Knoblauch über die Rouladen verteilen, ein weiteres Drittel in der Ofenhexe verteilen.

An den Anfang jeder Roulade eine Gurke legen und von der kurzen Seite her aufrollen. Entweder mit einem Rouladenspieß oder mit Küchengarn verschließen und in die Ofenhexe legen. Die restliche Zwiebel/Knoblauch Mischung darüber verteilen, ebenso die Karotten.

Das Wasser erhitzen, die Brühe darin auflösen und alle weiteren Zutaten bis auf die Speisestärke dazugeben, alles gut verrühren und über die Rouladen gießen.

Den Zauberstein auflegen und in den Backofen stellen. 2 Stunden garen.

Danach Rouladen aus der Sauce nehmen und auf einer Platte anrichten.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf geben, 2 EL davon abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glattrühren. Dann wieder zur restlichen Sauce geben, einmal aufkochen und zu den Rouladen servieren.

Dazu passen zb. Klöße, Schneebällchen oder Semmelknödel und Rotkraut.