

Rouladen

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

4-6 Rouladen

1-2 Scheiben Speck pro Roulade

4 Essiggurken in Scheiben schneiden

Zwiebel in Streifen schneiden

Tomatenmark

Senf

Salz

Pfeffer

1 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie)

1 Paprika in Würfel

2 Tomaten

2-3 TL Suppenpaste oder Gemüsebrühenpulver

2 TL Tomatenmark

1/4 Liter Rotwein

Rouladen flach hinlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomatenmark und Senf einstreichen und mit Speck, Gurken und Zwiebeln belegen.

Am Rand ca. 1 cm Platz lassen und nach innen einschlagen. Die Rouladen aufrollen und feststecken.

Zuerst kommt das Gemüse in den Ofenmeister und wird mit dem Tomatenmark, Suppenpaste (oder Gemüsebrühenpulver) und dem Rotwein vermischt.

Darauf legt man die Rouladen mit der Naht nach unten und schiebt das ganze dann bei geschlossenem Deckel für circa 2 - 2,5 Stunden in den Ofen bei 200 -220 Grad.

Das Gemüse mit dem Wein wird zu einer Sauce püriert und abgeschmeckt.

Guten Appetit