

Klassische Rinderrouladen

4-6 Rinderrouladen,
je nach Größe

Füllung je nach Wunsch

- roher Schinken
- oder Bratwurstteig
- Gurkenscheiben
- Zwiebelwürfel
- mittelscharfen Senf
- 1-2 Zwiebeln

Ca. 350 g Suppengrün
(Karotte, Sellerie, Lauch)

1 große Zwiebel

350 ml Rotwein

500 ml Wasser

1 EL Rinderbrühe (Pulver)

20 ml dunklen Balsamico

2 EL Tomatenmark

1 EL rote Marmelade

2 Lorbeerblätter

3 Wacholderbeeren

1 Prise Piment



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Suppengemüse und Zwiebel würfeln und in den Ofenmeister legen.

Rouladen je nach Geschmack würzen, belegen, aufrollen, feststecken und aufs Gemüse verteilen.

Alle übrigen Zutaten in der kleinen Nixe verquirlen und drüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene
ca. **2 Stunden** schmoren.

Rouladen herausnehmen, warmstellen und den Sud (ohne Lorbeerblätter) durch eine Passiermühle drehen, mit einem Pürierstab oder im Thermomix pürieren. Ggf. noch etwas nachwürzen.