

Rouladen in Tomaten-Malzbiersoße

4-6 Rinderrouladen

Füllung je nach Wunsch

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

Soße:

2 Zwiebeln

750 g Malzbier

180 g Tomatenmark

8 EL Ketchup

1,5 EL Zucker

4 EL Ajvar (scharf)

1,5 EL Rinderbrühe

3 TL Paprika edelsüß

3 TL ungar. Gulaschgewürz

Salz und Pfeffer



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Rouladen flachklopfen, salzen, pfeffern und dünn mit Senf einstreichen.

Nun entweder mit Schinken, Speck oder Bratwurstteig belegen, wer mag kann noch klein geschnittene Gewürzgurken und Zwiebelwürfel darauf verteilen.

Die Seiten einschlagen und aufrollen. Mit Spießen oder Rouladenringen/Nadeln zusammenstecken.

Die Rouladen jetzt direkt (ohne anzubraten) im Ofenmeister verteilen.

2 Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Soße gut verrühren.
Soße über das Fleisch gießen.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad** Ober-/Unterhitze **2,5 Stunden** garen.