



Rouladen- töpfchen

Backofen: 230° C
Backzeit: ca. 2 h 15 min
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

1 kg Rinderrouladen
Salz & Pfeffer
1 große Zwiebel
10 g Rapsöl
75 -100 g Katenschinkenwürfel
250 ml Steaksoße (Flasche)
250 ml Schaschliksoße (Flasche)
2 Becher Sahne
100 ml Milch
2 TL Rinderbrühepulver
20 g Speisestärke

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Rouladen in Streifen schneiden und in den Ofenmeister geben.
Salzen & pfeffern und gut verrühren.

Zwiebel schälen und fein würfeln.
(TM: 6 sek / Stufe 5, herunterschieben und wiederholen)

Zwiebeln mit Katenschinken in Öl andünsten.
(TM: 4 min / Varoma / Linkslauf / Stufe 1)

Restliche Zutaten zufügen. Die Soßenflaschen jeweils mit etwas Wasser ausschwenken und ebenfalls zufügen.
Alles gut miteinander verrühren.
(TM: 20 sek / Linkslauf / Stufe 5)

Soße über das Rouladenfleisch gießen und alles kräftig durchmischen.

Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 2 Stunden garen.
Dann kräftig durchrühren und weitere 15 min fertig garen.

