



Rouladen aus der emaillierten Gusseisenpfanne

Backofen: 220° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 2,5 h
Zubehör: emaillierte Gusseisenpfanne mit Deckel

Zutaten für 4-6 Stück:

5 Rouladen
10 Scheiben Bacon
Salz & Pfeffer
5 EL Senf

1 große Zwiebel
ca. 5 große Gewürzgurken

1 EL Butterschmalz

Soße:

1 l Rinderbrühe
1 Becher Sahne
1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rouladen waschen, trockentupfen, salzen & pfeffern und mit je 1 EL Senf einstreichen.

Zwiebel schälen und klein würfeln.
Gewürzgurken trockentupfen und ebenfalls würfeln.
Zwiebeln und Gurken in der großen Elfe vermischen.

Je 2 Scheiben Bacon auf jede Roulade legen und je ca. 2 EL Zwiebel-Gurken-Masse gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand ringsum frei lassen.

Rouladen vorsichtig aufrollen und mit Rouladen-Nadeln fixieren.

Rinderbrühe, Sahne, Tomatenmark und Zucker gut miteinander verrühren.
Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Rinderbrühe rühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Butterschmalz in der emaillierten Gusseisenpfanne erhitzen und Rouladen von allen Seiten scharf anbraten.
Soße über die Rouladen gießen, Deckel aufsetzen und Rouladen auf mittlerer Schiene ca. 2,5 h garen.

