

Rouladen



- mit Salz, Pfeffer, Senf würzen



- Speck und Gurken in Scheiben schneiden
- eine Zwiebel schälen, in Ringe schneiden
- alles auf die Rouladen legen



- Rouladen aufwickeln und mit Rouladennadeln oder Zahnstocher fixieren
- Suppengrün waschen und grob zerkleinern
- Zwiebel schälen und Nelken reinstecken

Zutaten

Zutaten	Menge
Rinderrouladen	5 Stück
Senf	3 EL
saure Gurken	5 Stück
Speck oder Bacon	10 Scheiben
Salz, Pfeffer	
Suppengrün	1 Bund
Liebstockel	2 Zweige
Zwiebeln	2 Stück
Piment	5 Körner
Pfefferkörner, Nelken	5 St.
Salz	10 g
Lorbeerblätter	2 St.
Knoblauch	5 Zehen
Paprika-Tomaten-Mark	2 EL
Rotwein	200 ml
Wasser	500 ml

Zubereitung

- Rouladen waschen, trocken tupfen

- Knoblauch schälen



- Rouladen im Schnellkochtopf anbraten



- Suppengrün, Zwiebel und Knoblauch dazu, kurz mitbraten
- Tomaten-Paprika-Mark unterrühren
- mit Rotwein ablöschen
- Gewürze dazu und mit Wasser aufgießen
- aufkochen und Topf schließen
- ca. 30 min kochen
- im Topf abkühlen lassen
- Deckel öffnen und Topf erwärmen
- Brühe durch Sieb gießen für Soße

Quelle

Mama