Rinderrouladen aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Abbildung I Rinderrouladen nach der Rezeptidee von Susanne Altschuh

Zutaten:

5-6 Rinderrouladen (Füllung wie jeder es mag, ich fülle sie mit Senf, Zwiebeln, Speck, Dörrfleisch und Gewürzgurken)
1 Karotte
2 Zwiebeln
2 Tomaten
1 Pastinake
1 bisschen Lauch
400 ml heißes Wasser
3 Würfel klarer Bratensaft
250 ml Dornfelder Rotwein trocken
80g Tomatenmark
1 EL Senf (Ich bevorzuge scharfen Senf)
1 TL Zucker
1 TL Salz
1-2 TL Gemüsebrühe
2 TL Paprika Delikates Pulver
Pfeffer
Etwas Sahne

Das Gemüse putzen schälen und in grobe Stücke schneiden und in einer Schüssel zusammen vermischen und in den großen Ofenmeister geben und die Rouladen darauf verteilen.
Das heiße Wasser und die drei Würfel klarer Bratensaft zusammen verrühren bis sich die Würfel aufgelöst haben und in die große Nixe füllen.
Dann den Rotwein, Tomatenmark, Senf, Zucker, Salz, Gemüsebrühe, Paprikapulver und Pfeffer dazugeben gut vermischen eventuell nochmals abschmecken und die Sauce über das Fleisch gießen.
Dann mit dem Deckel in den KALTEN BACKOFEN bei 220°C/Ober-/Unterhitze/Rost auf die unterste Schiene stellen. Wenn die Temperatur erreicht ist, dass Ganze 120 Minuten garen.
Danach den Ofenmeister aus dem Backofen holen die Rouladen herausnehmen und etwas Sahne unterrühren eventuell nochmals abschmecken. Wer mag kann das Ganze auch pürieren, aber wir bevorzugen es mit den Stückchen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef: Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware:

Mein Onlineshop zum Anschauen der Produkte: www.ziehl.shop-pamperedchef.de