Rinderrouladen aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

ohne anzubraten und aus dem Backofen.

Dieses Rezept kann auch im Grundset mit großer rechteckiger Ofenhexe ® und Zauberstein zubereitet werden.

Rinderrouladen aus dem Backofen im Ofenmeister zubereitet (kann auch im Grundset zubereitet werden)

Kannst du dir vorstellen, dass Rinderrouladen zart und gebräunt aus dem Backofen kommen ohne dass du diese in der Pfanne anbraten musstest?

Heute zeige ich dir wie du Butterzarte Rinderrouladen im Ofenmeister zubereiten kannst.

Zutaten:

5 Rinderrouladen

160 g Zwiebeln – ich hatte weiße und rote Zwiebel vorrätig

110 g scharfe Gurken aus dem Glas

300 g Schwarzwälder Schinken

Senf mittelscharf - nach Bedarf

Salz & Pfeffer aus der Mühle - nach Bedarf

2 Möhren

1 kleines Stück Lauch

250 g braune Champignons

3 EL Tomatenmark

1 Würfel Rinderbrühe (1 Würfel beinhaltet 2 halbe Würfel und 2 halbe Würfel kommen in die Sauce)

300 g Rotwein

1 EL Weizenmehl

2 Lorbeerblätter

Petersilie zur Sauce und als Deko

Zubereitung:

Die Rinderrouladen abwaschen und trocken tupfen, flachklopfen (wenn das der Metzger nicht schon tat).

Mit Senf bestreichen und nach Belieben Salzen und Pfeffern und eine Scheibe Schwarzwälder Schinken einlegen und darauf legst du die geschnittenen Zwiebeln und Gurken.

Die Rouladen aufrollen und das überlappende Ende mit einer oder zwei Scheiben Schinken umwickeln sodass die Rouladen sich im Ofenmeister nicht aufwickeln können.

In den Ofenmeister gibst du die geschälten und in Stücke geschnittenen Möhren die restlich übrig gebliebenen Zwiebeln und den Lauch rein und darauf legst du die Fleischstücke.

Drumherum gibst du die geputzten und geschnittenen Champignons und die Lorbeerblätter & Petersilie.

In der Nixe rührst du nun aus dem Rotwein und den Gewürzen-/Zutaten mit dem Schneebesen eine Sauce an und schüttest diese über die Rouladen – Deckel auflegen und den Ofenmeister in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben.

Backofen **200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 2,5 Stunden** schmorren.

Den Ofenmeister auf das Kuchengitter stellen und die Rinderrouladen entnehmen. Den Sud in den Thermomix® gießen (vorher die Lorbeerblätter entnehmen) und die Sauce 15 Sekunden/Stufe 7,5 pürieren.

Nochmals nach deinem Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich wünsche dir gutes Gelingen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina Ziehl – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Pampered Chef® Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Ofenmeister 3 Liter # 1437

Kuchengitter # 1587

Silikonhandschuhe Packs An! # 100198

Großes Schneidbrett # 1023

Kochmesser # 1575

Änderungen vorbehalten