

Rouladen aus dem Grundset



Zutaten

- 10 Rouladen
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Senf
- 10 Gewürzgurken
- 20 Scheiben Bacon
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme Fraiche
- 400 ml Rinderfond
- 2 EL Mehl
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Make it lecker

1. Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Auf jeder Roulade 2 Scheiben Bacon legen.
2. Mit dem Schneidfang die Gewürzgurken schneiden, mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 die Zwiebel schneiden.
3. Die Zwiebelringe und die Gewürzgürkchen auf den Rouladen verteilen und die Rouladen aufrollen.
4. Sahne, Creme Fraiche und Rinderfond mit dem Schneebesen für Soßen verrühren. Mehl mit dem Streufix einrieseln lassen und die Speisestärke ebenfalls unterrühren.
5. Die Rouladen in die Ofenhexe legen und mit der Soße übergießen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca 2 Stunden schmoren.