

Rinderrouladen

[Gerichte mit Rindfleisch](#), [Hauptgerichte](#)



- 5 – 6 Rinderrouladen
- Senf
- Speck in Scheiben
- Gewürzgurken
- 1 Karotte
- 3 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 200 ml heißes Wasser
- 1 Würfel klarer Bratensaft
- 250 ml Rotwein trocken
- 60 g Tomatenmark
- 20 g Ketchup
- 30 g Speisestärke
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 – 2 TL Gemüsebrühe
- 2 TL Paprikapulver Rosenscharf
- etwas Pfeffer
- 50 g Sahne
- 100 g Frischkäse
- 2 TL [Toskana](#) von Edelschmaus (bei Bedarf)

Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden, die Karotte in kleine Stücke schneiden.

Auf dem Boden des [großen Ofenmeisters](#) vermengen und verteilen.

Die Rouladen auf dem [Schneidebrett](#) ausbreiten mit Senf bestreichen, 2 Scheiben Speck belegen. Ein Stück Zwiebel und eine kleine Gurke an das Ende des Fleischstückes legen. Das Fleisch zu einer Rolle aufrollen.

Die Rouladen auf das Gemüse im [großen Ofenmeister](#) verteilen.

Das heiße Wasser und der Würfel klarer Bratensaft zusammen in die [große Nixe](#) füllen und verrühren bis sich die Würfel aufgelöst haben.

Den Rotwein, Tomatenmak, Ketchup, Senf, Zucker, Salz, Gemüsebrühe, Paprikapulver, Frischkäse, Sahne und Pfeffer dazugeben.

Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und ebenfalls dazugeben.

Alles gut vermischen und evtl. noch einmal abschmecken.

Die Sauce über das Fleisch gießen.

Den geschlossenen [Ofenmeister](#) in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200°C, Ober- und Unterhitze, auf der unteren Einlegeschiene und für 120 Min. garen.

Den [Ofenmeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen.

Bei Bedarf die Sauce pürieren und ggf. mit Speisestärke etwas mehr andicken.