

Falsche Rinder-Roulade mit Kartoffeln und Gemüse

Für 6 Personen:

Kartoffeln	Paprika, Zwiebel	Zucchini, Tomaten
1 EL Raps-Öl	1 kg Rinder-Hackfleisch	1 Ei
1 Brötchen vom Vortag	Salz, Pfeffer, Paprika	Gemüse nach Wahl
Hackbraten-Gewürz	getrockneter Oregano	2 TL Senf
3 Stängel Petersilie	1 EL Senf	1 Zwiebel
1 Pck. Bacon	2 Gewürz-Gurken	

Den Backofen auf 18°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Brötchen in lauwarme Milch einweichen, ausdrücken.

Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden.

Die Gewürz-Gurken quer durchschneiden.

Kartoffeln, schälen, vierteln, trocken tupfen.

Das Gemüse (z. B. Karotten, Zucchini, Tomaten, Paprika) grob stückeln.

Petersilie im Mixtopf 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Alle Zutaten vom Rinder-Hackfleisch bis zu 2 TL Senf in einem Mixtopf gründlich mischen.

Auf einem Backpapier den Fleisch-Teig rechteckig ausrollen und mit Senf bestreichen.

Bacon, Zwiebel und Gurken darauf verteilen, mithilfe des Backpapiers zur Rolle formen und diese auf ein Backblech platzieren.

Kartoffeln und Gemüse würzen, mit 1 EL Raps-Öl vermischen, auf dem Backblech verteilen und alles 50-60 min. garen.

Elke Massott am 20. August 2017