

Falsche Rinder-Roulade mit Kartoffeln und Gemüse

Für 6 Personen:

Für die Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln Paprika, Zwiebel Zucchini, Tomaten

Für den Fleisch-Teig:

1 kg gem. Hackfleisch 1 EL Rapsöl 1 Ei
1 Brötchen vom Vortag Salz, Pfeffer Paprika
Hackbratengewürz getrockneter Oregano 2 TL Senf
3 Stängel Petersilie 1 EL Senf

Für die Auflage:

1 Zwiebel 1 Pck. Bacon 2 Gewürzgurken

Den Backofen auf 180°C mit Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln, trocken tupfen.

Das Brötchen in lauwarme Milch einweichen, ausdrücken.

Die Petersilie waschen und grob hacken.

Die Gewürzgurken quer durchschneiden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Das Gemüse hacken.

In einer Schüssel das Hackfleisch mit allen Zutaten und 1 EL Senf gründlich mischen.

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

Bacon, Zwiebel und Gurken darauf verteilen und mithilfe des Backpapiers zur Rolle formen.

Kartoffeln und Gemüse würzen, mit 1 EL Rapsöl vermischen, gemeinsam mit der Fleisch-Rolle auf ein Backblech legen und im Backofen 50-60 min. garen.

Elke Massott am 20. August 2017