

Rouladen-Topf aus dem Backofen

Für 6 Portionen:

6 Rouladen	2 EL Dijon-Senf	2 Zwiebeln
4 Gewürzgurken	150 g Bacon-Scheiben	500 ml Cocktailsoße
400 g Schlagsahne (30%)	4 TL Pfefferkörner, eingel.	Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rouladen in mundgerechte Stücke schneiden, dann in einer Schüssel mit Senf mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Gewürzgurken in Scheiben, Bacon in kleine Stücke schneiden.

Rouladen, Bacon, Gurken, Zwiebeln und Pfefferkörner in einen Bräter geben.

Cocktailsoße mit Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Soße über das Fleisch gießen.

Alles für 1 Stunde mit Deckel im vorgeheizten Ofen garen. Dann die Temperatur auf 170 Grad runterschalten, für 1 1/2 Stunden ohne Deckel garen. Zwischendurch einmal umrühren.

NN am 10. Dezember 2025