

Rouladentöpfele-Auflauf „ungarische Art“

Zutaten:

Sosse ungarische Art:

2 gr. Zwiebeln (halbiert)
1 Knoblauchzehe
60 g Gewürzgurken
30 g Butter
2 Paprika (gelb und rot in Streifen geschnitten)
400 g gehackte Tomaten
100 g Tomatenketchup
1/2 EL Gemüsebrühe
1/2 TL Paprikapulver rosenscharf
1 Messerspitze Cheyenne Pfeffer
1 TL Worcestersosse
1/4 TL Sambal Olek
30 g Tomatenmark
1 EL Apfelessig
100 g Apfelsaft
100 ml. Rotwein

Rouladenmischung:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Öl
150 g Schinkenspeckwürfel
6 Rinderrouladen
Senf
Paprika und Karotten nach Gusto

Zubereitung:

Für die Sosse: Zwiebeln (halbiert), Knoblauch, Gewürzgurken und Deckel der Paprikas (außer dem Stiel) in den Thermomix geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Nun 30 g Butter zufügen und 3 Min./120 Grad/Stufe 1 andünsten. Restliche Soßenzutaten zugeben und 100 Grad/ Linkslauf/Stufe 1 aufkochen.

Für die Rouladenmischung: Zwiebel und Knoblauchzehe in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl und Schinkenwürfel zugeben, 4 Min./120°C/Stufe 1 andünsten.

Die Rouladen pfeffern und salzen. 2 Stück (ungerollt/flach) in den Ofenmeister von Pampered Chef oder eine andere feuerfeste Form legen und mit Senf bestreichen. Darauf ein paar Paprikastreifen, Karottenscheiben und Schinkenspeckwürfel und Soße geben. So fortfahren bis alles aufgebraucht ist.

Den Ofenmeister bei 200 °C Ober-/Unterhitze unterstes Drittel im Backofen ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, kleiner Küchenhobel, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter



Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered  **chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN