# Rouladen

**(Aus dem Grundset von Pampered Chef®)**

Rouladen salzen und pfeffern und mit Hilfe des kleinen Streichers mit Senf bestreichen.

Mit Bacon, Gewürzgurken und Zwiebelstücke belegen, einwickeln und mit einem Spieß fixieren.

Die Rouladen ohne anzubraten in die Ofenhexe von Pampered Chef® legen.

Die Zwiebeln, Karotten und Tomaten für die Soße in Stücke schneiden und die Knoblauchzehen mit dem Knoblauchschneider von Pampered Chef® fein schneiden.

Alles Zutaten für die Soße in der großen Nixe von Pampered Chef® verrühren und über die Rouladen gießen.

Den Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe legen.

Ca. 2 Stunden auf Ober– Unterhitze bei 220 ° kochen lassen.

Die Soße entnehmen und mit dem Thermomix oder dem Zauberstab pürieren.

Wem die Soße nicht zu dick ist, diese mit etwas Speisestärke andicken. I. d. R. muss dass aber nicht wirklich sein.

Zutaten:

*Für die Rouladen*

8 Rinderrouladen

16 Scheiben Bacon

1 Zwiebeln

4 Gewürzgurken

Senf

*Für die Soße*

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

5 Rispentomaten

3 Karotten

350 ml Rotwein

500 ml Wasser

80 g Tomatenmark

1 El Balsamico Essig

4 TL Gemüsebrühe

Senf

Pfeffer und Salz aus der Mühle

**Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

SELBSTÄNDIGE BERATERIN