



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Rinderrouladen im Bratschlauch aus dem Backofen

4 Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln
Kräuter nach Geschmack
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Senf
4 Rinderrouladen aus der Oberschale
200 g Frühstücksspeck/Bacon
250 g eingelegte geröstete Paprika
500 ml passierte Tomaten
4 Gewürzgurken
2 EL Gemüsebrühe
1 Becher Creme fraiche
Salz und Pfeffer



Rinderrouladen im Bratschlauch
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Möhren schälen, grob würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Paprika abtropfen lassen.

Die Kräuter mit Frischkäse und Senf verrühren. Rouladen würzen, Käsecreme darauf streichen und mit dem Frühstücksspeck/Bacon belegen. Fleisch aufrollen und fixieren. Den Backofen nun auf 180 Grad vorheizen. Den Bratschlauch passend zuschneiden, so dass die 4 Rouladen hineinpassen.

Die passierten Tomaten mit der Brühe verrühren und in den Bratschlauch geben. Das Gemüse in den Bratschlauch geben. Darauf die 4 Rouladen legen und den Bratschlauch verschließen.

Die Rouladen auf einem Backblech, auf mittlerer Schiene in den Backofen geben und ca. 90 Minuten schmoren. sobald die Rouladen fertig sind, den Bratschlauch aufschneiden, Rouladen herausnehmen und die Sauce in einen Topf geben. Creme fraich einrühren und die Sauce nochmal abschmecken. Wer mag kann auch noch Pilze dazugeben.