Rouladentopf für Faule



Zutaten für 2 Personen
2 Rinderrouladen
1 Zwiebel (große)
80 g Schinkenwürfel (oder Bacon)
3 Gewürzgurken
1 EL Senf
2 EL Tomatenmark
400 ml Brühe
12 g Butterschmalz
60 g saure Sahne
½ EL Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung
Schneide die Rouladen in Streifen und die Gewürzgurken in Ringe. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Würfel.
Erhitze Butterschmalz in einem Schmortopf. Brate zuerst die Schinkenwürfel oder den Bacon darin an. Gib dann die Zwiebelwürfel dazu.
Erhitze daneben Butterschmalz in einer Pfanne und brate das Rindfleisch darin bei starker Hitze kräftig an. Salze das Fleisch, bestreue es mit Paprikapulver und Pfeffer. Gib es dann mit in den Schmortopf.
Rühre das Tomatenmark und den Senf in die Zwiebel-Fleischmischung. Gieße die Brühe an und gib die Gewürzgurkenwürfel dazu.
Stelle den Topf mit geschlossenem Deckel bei 180 Grad Umluft für 60-90 Minuten in den Ofen.
Wenn das Fleisch zart ist, schmeckst du den Rouladentopf mit Salz und Pfeffer ab. Rühre vor dem Servieren die saure Sahne ein und serviere ihn mit einer Beilage deiner Wahl.

Nährwerte pro Portion: 570 kcal | KH 6 g | E 61 g | F 32 g

Copyright © 2026 Allebasi