

Von der Rolle: Deftiger Rouladentopf mit Pilzen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

450 g Rinderrouladen
 3 Zwiebeln
 200 g Bacon
 3 Gewürzgurken
 2 Esslöffel mittelscharfer Senf
 500 ml Fleischbrühe
 150 ml Rotwein
 100 g Champignons
 1 Teelöffel Speisestärke
 50 ml Sahne
 2 Esslöffel Butterschmalz
 Salz, Pfeffer
 400 g Bandnudeln
 1/2 Bund Petersilie

Besonderes Zubehör
 Bräter

- 1 -

Rouladenfleisch gegen die Faser in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Bacon und Gewürzgurken fein würfeln. Champignons in Scheiben schneiden.

- 2 -

Butterschmalz in einem großen Bräter auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch darin kurz anbraten. Herausnehmen und beiseitelegen. Bacon im selben Bräter ca. 1-2 Minuten anbraten. Zwiebeln hinzufügen und ca. 5 Minuten andünsten.

- 3 -

Gurken und Champignons untermengen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Fleisch dazugeben und auf niedriger Stufe und bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden schmoren lassen.

- 4 -

Bandnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Speisestärke zum Rouladentopf geben und gründlich verrühren, kurz aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Sahne hinzufügen. Petersilie hacken. Rouladentopf mit Petersilie garnieren und mit Bandnudeln servieren.

Zu faul zum Rollen, aber Heißhunger auf den typisch deftigen Geschmack von Omas Rinderrouladen? Kein Problem! Unser Rouladentopf vereint zartes Rindfleisch, herzhaften Bacon, saure Gewürzgürkchen und das feinscharfe Aroma von Senf.