



## Rouladentopf

### Zutaten:

6 Rinderrouladen  
2 Pck. Serranoschinken  
1 Glas Essiggurken in Scheiben  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
5 Stängel Petersilie  
450 ml Rotwein  
1 Glas Rinderfond  
2 TL Feines Süppchen  
  
2 TL Balkan  
5 EL Senf  
2 EL Tomatenmark  
  
evtl. 1 EL Schmand  
evtl 1 EL Mehl zum Binden  
evtl. Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Rouladen und Speck in Streifen schneiden und in den Ofenmeister geben. Die Zwiebel und die Karotte schälen, mit dem Küchenhobel in Ringe hobeln und über dem Fleisch verteilen.

Das Glas Essiggurken (ich nehme Burger Gurken) mit dem Sud ebenfalls in den Ofenmeister gießen.

Alle restlichen Zutaten kommen jetzt auch in den Ofenmeister.

Nun den Deckel auf den Topf legen und in den Ofen auf die unterste Schiene stellen. Bei 200 Grad 3 Stunden braten. Nun pinselt man die braunen Ränder mit dem Pinsel in die Soße, das sind eure Röstaromen.

Alles einmal durchrühren, abschmecken und evtl. mit Mehl und Schmand binden.