

Rouladen mit Kartoffelkruste



Zutaten (für 4 Portionen):

4 Rinderrouladen (à 160 g)

1 Glas Löwensenf Rouladen Füllung
(= 380 ml)

2 EL Speiseöl

2 Zwiebeln

250 ml Gemüsebrühe

2 Packungen Kartoffelpüree (à 80 g)

250 ml Milch

1 Becher Crème fraîche (= 150 ml)

etwas Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rouladen waschen, trocken tupfen, mit je zwei Esslöffeln Rouladen Füllung bestreichen, einem Bindfaden oder kleinen Holzspießen fixieren und in erhitztem Öl von allen Seiten anbraten. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, dazugeben und mitdünsten. Gemüsebrühe angießen und alles 45 Minuten schmoren. Rouladen herausnehmen und in eine Auflaufform legen. Kartoffelpüree nach Packungsanweisung mit Milch zubereiten, eventuell in einen Spritzbeutel füllen und auf den Rouladen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Gas Stufe 4) kurz gratinieren, bis das Kartoffelpüree goldgelb ist. Für die Sauce die restliche Rouladen Füllung und Crème fraîche in den Bratenfond geben, verrühren, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch mit etwas Saucenbinder andicken. Die Sauce mit den Rouladen servieren und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
KJ/kcal p. P.: 2498/601