



ROULADEN-AUFLAUF

Zutaten:

8 Rinderrouladen
100-125g Frühstücksspeck
400g Champignons
5 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Sitia Crete Olivenöl
Salz, Pfeffer
300ml Gourmet Tomatenketchup
3 Gewürzgurken
2 leicht gehäufte EL Speisestärke
200g Schlagsahne
500g Rosenkohl
Evtl. Majoran und Petersilie

Zubereitung:

Pilze putzen, Zwiebeln schälen. Beides in Scheiben schneiden. Pilze im heißen Öl ca. 3 Minuten anbraten. Zwiebeln zugeben, glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze, Zwiebeln und in Scheiben geschnittene Gewürzgurken mit Tomatenketchup verrühren. Stärke und Sahne verrühren und unter die Soßenmischung rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken. Fleisch leicht salzen und pfeffern und mit Speck und Soße abwechselnd in eine flache, gefettete Auflaufform schichten. Mit Soße und Speck abschließen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175-200°C/Umluft: 150-175°C/Gas: Stufe 2-3) ca. 2 Stunden garen. Den Auflauf nach 1 ½ Stunden evtl. mit Folie abdecken.

Rosenkohl putzen und waschen. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 15-20 Minuten dünsten. Alles anrichten und den Auflauf mit Kräutern garnieren. Dazu schmecken in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln.