

Rouladentopf für Faule

Zutaten für 5 Portionen

- 5 Rinderrouladen
- 2 Zwiebeln (große)
- 200 g Schinkenwürfel (oder Bacon)
- 6 Gewürzgurken
- 3 EL Senf
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Liter Brühe
- 30 g Butterschmalz
- 150 g saure Sahne
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Schneide die Rouladen in Streifen und die Gewürzgurken in Ringe.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Streifen.
3. Erhitze Butterschmalz in einem Schmortopf. Brate zuerst die Schinkenwürfel oder den Bacon darin an. Gib dann die Zwiebelscheiben dazu.
4. Erhitze daneben Butterschmalz in einer Pfanne und brate das Rindfleisch darin bei starker Hitze kräftig an. Ich mache das in 2 Portionen nacheinander. Wenn die Pfanne zu voll ist, tritt zu viel Bratensaft aus und das Fleisch brät nicht ordentlich. Salze das Fleisch kräftig, bestreue es mit Paprikapulver und Pfeffer. Gib es dann mit in den Schmortopf.
5. Rühre das Tomatenmark und den Senf in die Zwiebel-Fleischmischung. Gieße die Brühe an und gib die Gewürzgurkenscheiben dazu.
6. Lass den Rouladentopf nun 1 Stunde köcheln. Rühre dabei gelegentlich um. Alternativ kannst du ihn mit geschlossenem Deckel auch bei 180 Grad Umluft für 60-90 Minuten in den Ofen stellen.
7. 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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

