

Rouladentopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kg Rouladen (10-12 Stck.), 1 große Dose Champignon mit Saft, 2 kleine Dosen Pfifferlinge mit Saft, 5 Becher Sahne, 1 Packung Zwiebelsuppe, 1 Packung Stroganoffsoße, 1 Packung Kräutersoße.

Die Vorbereitungen:

Rouladenfleisch in Streifen schneiden und leicht anbraten.

Die Zubereitung:

Alles zusammen in einen Bräter geben (mit Deckel).

2 Stunden bei ca. 200 bis 225 °C braten (Ober- und Unterhitze, keine Heißluft) nach ca. 1 1/2 Std. den Deckel abnehmen.

Guten Appetit!