

Rouladentopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rouladen, 300 gr Bauchspeck, geräuchert, 4-5 Essiggurken, 0,5-1 Packung Zwiebelsuppe, 400 ml Wasser, 1 Päckchen Kräutersoße (Maggi), 100 ml süße Sahne, 200 gr saure Sahne, 2 Esslöffel Senf.

Die Zubereitung:

Rouladen, Bauchspeck, Gurken in Streifen schneiden.

In eine Auflaufform geben und etwas durchmischen.

Zwiebelsuppe (0,5 - 1 Tüte, je nach würzigem Geschmack) und Kräutersoße in dem kalten Wasser auflösen, über die Fleisch- Speck-Gurkenmischung gießen. Süße und saure Sahne mit dem Senf verrühren, als oberste Schicht verteilen.

Die Form für 2 Stunden bei 150°C Ober-Unterhitze in den kalten Backofen stellen und garen.

Das Gericht lässt sich gut vorbereiten und am nächsten Tag im Ofen oder der Mikrowelle erwärmen.

Beilagen: Kartoffeln oder Spätzle und Rotkohl oder Salat.

Gutes Gelingen und guten Appetit.