

# Rouladen-Schichtbraten

## Schichtbraten:

6 gleichgroße Rouladen	10 TL Senf	Salz, Pfeffer
250 g Gewürzgurken	300 g rote Paprika	200 g Bacon, Scheiben
200 g Zwiebeln		

## Bratensauce:

1 EL Butterschmalz	100 g Zwiebeln	300 g Suppengemüse
1 EL Tomatenmark	2 EL Mehl	500 ml Bier
1,5 TL Salz	1 TL Pfeffer	2 Nelken
1 Lorbeerblatt	4 Stiele Thymian	

## Außerdem:

Küchengarn

## Für die Vorbereitung:

Die Rouladen leicht plattieren, etwa gleichförmig und gleichgroß schneiden.

Die Gewürzgurken in gleichdicke Scheiben schneiden. Die Paprika in längliche Scheiben aufschneiden und in Butterschmalz anbraten.

Die Zwiebeln hobeln und grob schneiden. Das Suppengemüse würfeln. **Für den Schichtbraten:**

Mehrere Stücke Küchengarn versetzt auf einem Schneidebrett auslegen und eine Roulade darauf legen. Rouladenfleisch mit etwas Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann jeweils eine Schicht Gewürzgurken, gegrillte Paprika, Bacon und Zwiebeln darauf stapeln. Mit einem zweiten Stück Fleisch belegen und Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Darauf achten, dass man mit einem Stück Rouladenfleisch endet. Küchengarn fest um den Schichtbraten wickeln und zuknoten.

Butterschmalz in einer großen Pfanne oder einem ofenfesten Bräter erhitzen und Rouladen-Schichtbraten darin scharf von allen Seiten anbraten. Herausnehmen.

## Für die Bratensauce:

Im Bratsatz der Pfanne Zwiebeln anschwitzen. Suppengemüse und gegebenenfalls weiteres Butterschmalz zugeben. Tomatenmark hinzufügen und weiter kräftig anbraten.

Zwei Esslöffel Mehl darüber stäuben und mit Bier ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt und Thymian würzen. Aufkochen lassen und Saucenansatz in eine Auflaufform geben, sofern in einer Pfanne zubereitet.

## Für die Fretigstellung:

Rouladen-Schichtbraten in die Sauce setzen und im auf 160 °C Umluft vorgeheizten Backofen zugedeckt drei Stunden schmoren lassen.

Braten aus der Sauce nehmen und Küchengarn entfernen. Saucenansatz mit dem Gemüse mit einem Handmixer fein pürieren. Gegebenenfalls mit etwas Bier oder Brühe strecken. Rouladen-Schichtbraten mit der Sauce und Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin servieren.

Sandra Keck am 05. Mai 2024