

## Rouladentopf aus dem Backofen

### Für 6 Portionen:

6 Rouladen, Oberschale	2 EL Dijon-Senf	2 Zwiebeln
4 Gewürzgurken	150 g Bacon-Scheiben	500 ml Cocktailsoße
400 ml Sahne	4 TL grüne Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rouladen in mundgerechte Stücke schneiden, dann in einer Schüssel mit Senf mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln in Ringe schneiden.

Gewürzgurken in Scheiben, Bacon in kleine Stücke schneiden.

Rouladen, Bacon, Gurken, Zwiebeln und Pfefferkörner in einen Bräuer geben.

Cocktailsauce mit Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über das Fleisch gießen.

Alles für 1 Stunde mit Deckel im vorgeheizten Ofen garen. Dann die Temperatur auf 170 Grad herunterschalten und für 1 1/2 Stunden ohne Deckel garen. Zwischendurch einmal umrühren.

NN am 20. Januar 2025