

## Klassische Rouladen



## Zutaten

- 70 g Möhren
- 100 g Sellerieknolle
- 100 g Lauch
- 510 g Rinderrouladen
- 20 g Gewürzgurken
- 50 g Zwiebeln
- 3 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 100 g Speckwürfel
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 1 Päckchen Maggi Sauce zu Rouladen (2er Pack)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

## Zubereitung

1. Möhren und Sellerieknolle putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Rinderrouladen waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Rouladen mit THOMY Delikatess-Senf bestreichen. Mit Gurken, Zwiebeln und Speckwürfel belegen. Die Seiten einklappen, aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren.
4. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Rouladen darin kräftig von allen Seiten anbraten. Herausnehmen.
5. Lauch, Möhren- und Selleriewürfel im verbliebenen Bratfett kräftig anbraten. 300 ml Wasser zugießen. MAGGI Sauce zu Rouladen einrühren und aufkochen. Die Rouladen wieder zugeben. Bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 90 Min. schmoren. Rouladen gelegentlich wenden. Dazu passen Nudeln, Spätzle oder Kartoffeln und ein bunter Salat.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	442 kcal
Fett	26 g
Protein	43 g

⌚ 120 Minuten

⊕ 3 Stück