



## Rouladen "Burgunder Art"

### Zutaten

- 450 g Rinderrouladen
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 230 g Birnen a.d. Dose
- 60 g Preiselbeeren a.d. Glas
- 0,5 TL Cayennepfeffer
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Rotwein
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rouladen

### Zubereitung

1. Rinderrouladen waschen, trocken tupfen. Mit THOMY Delikatess-Senf bestreichen.
2. Birnen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Mit 2/3 der Preiselbeeren und Cayennepfeffer mischen. Die Mischung auf den Rouladen verteilen. Die Seiten einschlagen, die Rouladen aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Rotwein und Wasser zugießen. MAGGI Fix für Rouladen einrühren, zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 60-70 Min. schmoren. Die restlichen Preiselbeeren unterrühren. Dazu Spätzle servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	414 kcal
Fett	15 g
Protein	33 g

🕒 80 Minuten

⊕ 3 Portionen