



## Rouladen mit Brezelfüllung in Senf- Biersauce

### Zutaten

- 1 Laugenbrezel
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Frühstücksspeck
- 1,5 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 8 EL Milch, 1,5% Fett
- 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 360 g Rouladen
- 75 ml Bier
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rouladen

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Von der Laugenbrezel das Salz entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Würfel schneiden. Frühstücksspeck in Würfel schneiden.
2. In einem 0,5 EL Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Frühstücksspeck und Zwiebelwürfel darin anbraten. Von der Kochstelle nehmen. Brezelscheiben zugeben. Milch und 1 EL THOMY Delikatess-Senf zugeben und mischen. Rouladen waschen, trocken tupfen. Die Brezelfüllung darauf verteilen. Rouladen aufrollen und mit Rouladennadeln verschließen.
3. In einem Bräter 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Rouladen von allen Seiten darin anbraten und herausnehmen. Bier und 300 ml Wasser zugießen. MAGGI Fix für Rouladen einrühren und zum Kochen bringen. Rouladen wieder zufügen und im Backofen ca. 60 - 90 Minuten ohne Deckel schmoren. Rouladen ab und zu wenden. Rouladen herausnehmen. 1 EL THOMY Delikatess-Senf in die Sauce rühren und zu den Rouladen servieren. Dazu schmecken Rotkohl und Maggi Kartoffel Püree.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	387 kcal
Fett	18 g
Protein	32 g

🕒 110 Minuten

⊕ 3 Portionen