



Ungarischer Rollbraten

Zutaten

- 2 kg Schweinerollbraten, ungewürzt
- 300 g rote Paprikaschoten
- 100 g Zwiebeln
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 EL Ajvar
- 300 ml Rotwein
- 700 ml Wasser
- 400 g stückige Tomaten
- 2 Beutel MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch
- etwas Kreuzkümmel, gemahlen
- etwas Paprikapulver
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze (130°C Umluft) vorheizen.
2. Schweinerollbraten waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten kräftig mit Kümmel, Paprikapulver und Pfeffer würzen.
3. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Paprika- und Zwiebelwürfel darin anbraten, bis die Zwiebeln glasig und die Paprika weich ist. Mit Ajvar verrühren.
4. Die Paprika-Zwiebelmischung auf dem Fleisch verteilen, aufrollen und zu einem Rollbraten binden. In einem Bräter 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch darin rundherum anbraten. Rotwein und Wasser zugießen. Tomaten zugeben.
5. MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch einrühren und zum Kochen bringen. Den Deckel auflegen und den Rollbraten bei geringer Wärmezufuhr ca. 2,5 Std. schmoren. In Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu schmecken Nockerl oder Spätzle.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	671 kcal
Fett	47 g
Protein	46 g

🕒 178 Minuten
⊕ 8 Portionen