

Falsche Rinderroulade mit Kartoffeln und Gemüse aus dem gr. Ofenzauberer



Rezeptidee von Elke Massot

Zutaten:

- Kartoffeln, schälen, vierteln, trocken tupfen
- Paprika, Zwiebel, Zucchini, Tomaten, oder nach Gemüse nach Wahl
 - 1 EL Raps Öl
- 1 kg Rinderhackfleisch oder halb und halb
 - 1 Ei
- 1 Brötchen vom Vortag, in lauwarme Milch einweichen, ausdrücken
 - Salz
 - Pfeffer
 - Paprika
 - Hackbratengewürz
- etwas getrockneter Oregano
 - 2 TL Senf
 - 3 Stängel Petersilie
 - 1 EL Senf
- 1 Zwiebel, schälen, in Scheiben schneiden
 - 1 Pck. Bacon, Frühstücksspeck
- 2 Gewürzgurken, quer durchschneiden

Zubereitung:

- Petersilie im Mixtopf 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- Alle Zutaten vom Rinderhackfleisch bis zu 2 TL Senf dazu in den Mixtopf geben und 1 Min./Knetstufe mithilfe des Spatels verrühren.
- Auf einem Backpapier den Fleischteig rechteckig ausrollen und mit Senf bestreichen.

- Bacon, Zwiebel und Gurken darauf verteilen und mithilfe des Backpapiers zur Rolle formen.
- Kartoffeln und Gemüse würzen, mit 1 EL Raps Öl vermischen und auf dem großen Ofenzauberer verteilt dazu geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober und Unterhitze ca. 50- 60 Min. garen.
- Bitte auf Augenkontakt bleiben, denn dein Backofen ist anders als meiner.