



## Rouladeneintopf aus dem Dutch oven

Zutaten (10 Portionen)

6 Rinder-Rouladen

auf einer Seite salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.

Öl

im Dutch oven erhitzen, die Rouladen nacheinander auf der ungewürzten Seite scharf anbraten und entnehmen. Danach in mundgerechte Stück schneiden und beiseite stellen.

4 gewürfelte Zwiebeln

anbraten, danach

250 g in Scheiben geschnittene Champignons

dazu geben und anbraten, bis sie kleiner werden

3 klein gehackte Knoblauchzehen,

2 EL Tomatenmark

hinzugeben und mit anrösten.

250 g gewürfelter Bacon

dazugeben und mit anschmoren und mit ablöschen.

300 ml Rotwein

½ Glas gewürfelte Gewürzgurken

dazu, mit Pfeffer und Salz würzen, dann das wieder hinzufügen.

Fleisch

500 ml Rinderfonds,

400 ml Rinderbrühe und

200 ml Sahne

hinzugeben. Deckel auf den Dutch oven und alles ca. 60 Minuten köcheln lassen. Mit

2 TL Senf, etwas Salz und Pfeffer

nachwürzen. Danach

800 g gewürfelte Kartoffeln (festkochend)

dazugeben und ca. 30 Minuten kochen.