Rinderroulade Sizilianer

Zutaten:
5 Rinderrouladen
5 eingelegte Peperoni
2 Zwiebeln
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
Ca. 10 Stück eingelegte grüne Oliven
8 – 10 Getrocknete eingelegte Tomaten
5 Scheiben Parmaschinken
10 Mini Mozzarella Kugeln
2X 400g stückige Tomaten in Dosen
2 EL Tomatenmark
2 EL Öl
Italienische Kräutermischung oder Italien Allrounder von Just Spice
Etwas Salbei
Pfeffer

So funktioniert es!
Peperoni einmal der Länge nach aufschneiden das der Saft ablaufen kann.
Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden
Oliven achteln oder in kleine Stücke schneiden.
Als nächstes bereiten wir gleich die Soße zu!
Von der Zwiebel ¼ in feine Würfel schneiden
Knoblauch fein hacken und mit etwas Öl und dem Tomatenmark stark anbraten
Unter ständigen rühren bis es am Topfboden ansetzt
Mit den stückigen Tomaten ablöschen.
Die Dosen von den Tomaten je zur Hälfte mit Wasser füllen und dazu geben.
Mit Salz, Pfeffer italienische Kräutermischung, würzen.
Ich gebe gerne noch extra etwas Oregano und Basilikum dazu
Einmal aufkochen lassen und auf dem ausgeschalteten Herd stehen lassen.

www.witt-pc.de

So funktioniert es!
Rouladen ausbreiten und eventuell etwas flachklopfen.
Mit der Kräutermischung Salz, Pfeffer und etwas Salbei würzen
Achtung!! Die eingelegten Oliven sind bereits gut gesalzen
Wenn der Italien Allrounder von Just Spice verwendet wird, kein zusätzliches Salz verwenden.
Kräutermischung, Salbei und Pfeffer auch bei der Verwendung von Just Spice benutzen.
Die Roulade belegen!
Angefangen an der breiten Seite der Roulade, kommt als erstes die Peperoni
Tomatenstreifen, Oliven, feine halbierte Zwiebelringe auf dem Fleisch verteilen.
Oben zur Peperoni legen wir 2 Stück Mini Mozzarella
Zum Schluss eine Scheibe Parmaschinken.
Seiten der Roulade etwas zur Mitte einklappen, auf der breiten, Peperoni – Seite beginnen einzurollen.
Stramm rollen und mit einem Zahnstocher fixieren

So geht es weiter!
In den Zaubermeister geben wir die grob geschnittene Karotte und Zwiebeln.
Darauf setzen wir unsere Rouladen,
Mit ¾ der Tomatensoße auffüllen so dass die Rouladen zur Hälfte in der Soße liegen.

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481

Mit Deckel in den auf 230C vorgeheizten Ofen geben.
Nach 45 Minuten den Ofen auf 180 – 190C reduzieren und für weiter 45 Minuten backen.

So geht es weiter!
Nach insgesamt 90 Minuten der Ofenmeister aus dem Ofen nehmen.
Die Tomatensoße ist jetzt kräftig eingekocht.
Die restliche Tomatensoße noch mal aufkochen und damit die Tomatensoße im Ofenmeister auf gewünschte Konsistenz einstellen, eventuell noch Wasser dazu geben und abschmecken
Ich habe die grobe Karotte und Zwiebel im Ofenmeister gelassen und die Soße nicht durch ein Sieb passiert.
Beim Anrichten, das Gemüse einfach im Ofenmeister lassen.
Dazu passen hervorragend Bandnudel oder auch Reis.
Roulade mal anderes!!! Scharf, fruchtig mit Pfiff.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481