

Schichtrouladen

Zutaten:

- 6 Rinderrouladen
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Sojasauce
- 500 ml Rinderfond
- 1 Glas Sandwichgurken
- 100 g Bacon
- 125 g Baconwürfel
- Senf
- Salz
- Rapsöl

Die Rouladen einseitig mit Öl bestreichen und kurz angrillen.

Den DOPf mit Bacon auslegen und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darauf legen.

Nun die angegrillte Seite der Roulade mit Salz bestreuen, den Senf auftragen, eine Scheibe Gurke und die Baconwürfel schichten bis der DOPf voll ist. Zum Schluß den Rinderfond mit dem Tomatenmark und der Sojasauce vermengen und im Dutch verteilen. Nach 2 Stunden bei 200 °C im geschlossenen Grill sind die Schichtrouladen fertig.

