

Der Kochklub für Jugendliche



Einfacher Party Rouladentopf

DU BENÖTIGST EINEN BRÄTER MIT CA. 9 LITER FASSUNGSVERMÖGEN

- 10 Rinderrouladen aus der Oberschale - 1 vorgeschchnittene Roulade wiegt ca. 160-200g
- 10 Scheiben durchwachsener Speck - alternativ roher Schinken
- 2 Gemüsezwiebeln, groß - in feine Halbringe geschnitten
- 6 Stück Gewürzgurken aus dem Glas - in Scheiben geschnitten
- 1 Glas (100g) grüne Pfefferkörner, eingelegt - abtropfen lassen
- 3 Flaschen Cocktailsoße à 250 ml - z.B. die Marke Knorr, Kühne oder Heinz
- 1 Liter Sahne
- Salz und Pfeffer zum abschmecken

Als erstes den Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen.

Jetzt schneidest Du die Rouladen in mundgerechte Stücke klein.



Den durchwachsenen Speck ebenfalls in mundgerechte Stücke klein schneiden.



Die Gemüsezwiebeln in feine Halbringe schneiden oder hobeln und die Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden.

Jetzt schichtest Du die Zutaten abwechselnd in den Bräter.

Am Schluss die abgetropften grünen Pfefferkörner darüber streuen.



Jugendzentrum

TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

VORBEREITUNG
20 Minuten

ZUBEREITUNG
2 Stunden 30 Minuten

PORTIONEN
10 Personen