

Rollbraten gefüllt (6 Personen)



Zutaten

1,4 kg Rollbraten (vom Metzger gerollt und gefüllt)
2 Zwiebeln, in große Scheiben geschnitten
2 Zehen Knoblauch, gepresst
1 EL Senf
3 Lorbeerblätter
5 ganze Nelken
200 ml Gemüsebrühe (Instant)
200 ml Weißwein, trocken
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Den Römertopf sowie den Deckel 1 Stunde wässern. Danach das Wasser entfernen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und danach mit Salz, Pfeffer, Senf und Knoblauch würzen.

Gemüsebrühe anrühren und mit dem Weißwein in den Römertopf geben. Die geschnittenen Zwiebeln mit den Lorbeerblättern und den Nelken mit hineinlegen. Zum Schluss den gewürzten Rollbraten oben auf legen.

Den Römertopf mit dem Deckel schließen, auf ein Backblech stellen und in den Backofen schieben. Den Backofen auf 200 Grad Umluft kurz hochheizen und dann auf 160 Grad in 2 Stunden fertig garen. Der Braten muss in dieser Zeit nicht gewendet werden.

Beilagen

Reis und Rosenkohl