



Timo Hinkelmanns  
**KREATIVE KÜCHE**

# TIMO'S ROULADENTOPF

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 8 Scheiben** Rouladen aus der Oberschale
- 8 Scheiben** durchwachsenen Speck
  - 2 große Gemüsezwiebeln
  - 4 Gewürzgurken
- 1 Glas** Pfefferkörner in Lake
- 500ml** Cocktailsoße
- 750ml** Sahne
- Salz und Pfeffer** zum abschmecken

1. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Die **Rouladenscheiben** und den **durchwachsenen Speck** in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die **Gemüsezwiebeln** in halbrunde Scheiben schneiden und die **Gewürzgurken** der Länge nach in feine Scheiben schneiden.
4. Alle Zutaten abwechselnd im Bräter übereinander schichten. Die **abgetropften Pfefferkörner** über die geschichtete Masse geben.
4. Die **Cocktailsoße** mit der **Sahne** vermengen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Dann die **Cocktailsoße-Sahne-Mischung** über das Fleisch geben und bei 175 Grad für mindestens 2,5 Stunden (ohne Deckel) köcheln lassen. Ab und an umrühren.

**Jetzt kann geschlemmt werden,  
guten Hunger**



Guten  
Appetit