stinkeinfach und idiotensicher



Rollbraten im Römertopf

für 4 Personen

Zutaten

1,5kg Rollbraten (nach Wunsch fertig vom Metzger), 1 Zwiebel, 250ml Sahne, 150ml Wasser 2 Esslöffel Mondamin

Zubereitung

1. Römertopf 15 Minuten wässern
2. Zwiebel fein hacken
3. Braten in den Römertopf setzen
4. Zwieblen rund um den Braten verteilen und das Wasser dazugeben
5. Deckel schließen und Römertopf in den Backofen, auf die untere Schiene stellen (obere dürfte schwierig werden ;-))
6. Backofen auf 210°C und Ober- und Unterhitze schalten
7. 2 Stunden backen
8. in der kalten Sahne das Mondamin verrühren, so daß keine Klümpchen zu sehen sind
9. die Soße aus dem Römertopf in eine Kaserolle abschöpfen
10. die Sahne-Mondamin-Mischung zu der Soße geben
11. das ganze unter Rühren aufkochen
12. den Braten aufschneiden und die Soße dazu reichen

Zeitbedarf

2,5 Stunden

dazu paßt

Kartoffelklöße oder Spätzle, Rotkohl