

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder  
[info@stadtschlachtereiwiese.de](mailto:info@stadtschlachtereiwiese.de)

Vorbestellungen bitte einen Tag im Voraus!  
 Dienstag bis Freitag steht die Ware dann von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Küche zur Abholung bereit!

**Montag, 1. April 2024**

Ostermontag – wir haben geschlossen!

**Dienstag, 2. April 2024**

1. Vegetarische Gemüsepfanne mit Gnocchi und Kräuterdip, Kirschquark € 7,45
2. Gemischtes Gulasch mit Marktgemüse und Spätzle, Kirschquark € 8,45

**Außerdem:** Kartoffelsuppe**Mittwoch, 3. April 2024**

1. Deftige Grützwurst mit Bratkartoffeln und Apfelmus, Vanillepudding € 8,45
2. Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignonrahmsoße, Brokkoli und Bärlauchgratin, Vanillepudding € 8,75

**Außerdem:** Chili-con-Carne-Suppe**Donnerstag, 4. April 2024**

1. Weißer Heringssalat „klassisch“ mit kleinen Pellkartoffeln, Erdbeercreme € 8,65
2. Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, Tomaten-Paprikagemüse und Reis, Erdbeercreme € 8,45

**Außerdem:** Fliederbeersuppe mit Grießklößchen**Freitag, 5. April 2024**

Rindfleisch „Bettelmanns Art“ (gekochtes Rindfleisch in pikanter Soße mit Senf, Kapern und Gürkchen) mit Salzkartoffeln, Tiramisu € 9,45

**Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!****(Änderungen vorbehalten!)**

# Rouladentopf

## aus dem Backofen

### Zutaten für 6 Personen:

1 – 1,2 kg	Rouladenfleisch (6 – 8 Scheiben)
500 g	Zwiebeln
300 g	Bauchspeck
200 g	Gewürzgurken
3 EL	mittelscharfer Senf
1 EL	Tomatenmark
1 Ltr.	Rinderfond
	Speisestärke
	Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß



### Zubereitung:

Das Fleisch waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebeln putzen in Scheiben schneiden, den Bauchspeck in Würfel schneiden und die Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben schneiden.

Jetzt das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Speisstärke wenden. In einem ofenfesten Bräter etwas Butterschmalz erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Zum Ende den Senf hinzugeben und etwas mitbraten. Jetzt das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebeln im Bratensaft andünsten und den Speck hinzufügen. Wenn die Zwiebeln weich werden und zusammenfallen das Tomatenmark hinzufügen und etwa 3 Minuten mit anrösten. Stetig rühren, damit es nicht ansetzt.

Danach das Fleisch zurück in den Bräter geben und mit Paprikapulver würzen. Alles vermischen und den Rinderfond hinzugeben. Die Gurkenscheiben ebenfalls zum Fleisch geben und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Jetzt geben wir den Rouladentopf zugedeckt für etwa 90 Minuten bei 120° Umluft in den Ofen und lassen das Fleisch langsam schmoren.

Vor dem Servieren die Soße noch mit etwas Stärke andicken.

Das schmecken Salzkartoffeln oder Spätzle und z. B. grüne Bohnen.

Tipp: Das Gericht kann gut für 2 Tage vorbereitet werden. Das Fleisch wird im Ofen ganz zart.

***Wir wünschen Guten Appetit!***