



Ofen-Genuss Roulade „Kraut-Style“ mit Süßkartoffelstampf und Malzbiersauce

2 Packungen WIESENHOF Ofen-Genuss Roulade „Kraut-Style“

1 kg Süßkartoffeln

1 Schalotte, gewürfelt

150 ml Sahne

200 ml Gemüsebrühe

50 g Butter

1 Zwiebel, fein gewürfelt

50 g Mehl

300 ml Malzbier

200 ml Gemüsebrühe

getr. Thymian, Muskat, Salz, Pfeffer aus d. Mühle

Schritt 1

Rouladen nach Anleitung im Ofen zubereiten.

Schritt 2

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den Schalottenwürfeln, der Brühe und der Sahne zum Kochen bringen. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln.

Schritt 3

Danach die Süßkartoffeln mit einem Stampfer cremig stampfen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken, und nach Belieben mit etwas Butter abrunden.

Schritt 4

Für die Sauce die Zwiebelwürfel in der Butter glasig schwitzen, das Mehl dazu geben, verrühren und mit Brühe und Malzbier ablöschen. Eine Prise Thymian zufügen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Die Rouladen mit Süßkartoffelstampf und Malzbiersauce anrichten, mit frischen Kräutern, z.B. Petersilie, garnieren. Tipp: Besonders lecker schmeckt der Stampf mit Petersilien Crunch: etwas Panko in Butter rösten, mit Salz, Pfeffer würzen und gehackte Petersilie unterrühren.