

# Schinken-Hack-Röllchen mit Möhrenreis

## Zutaten (2 Portionen)

250 g Hackfleisch  
½ Brötchen  
1 Ei  
Gewürze nach Geschmack  
8 Scheiben Bacon  
150 g Möhren, in Stücken  
1.000 g Wasser  
125 g Reis  
70 g Tomatenmark  
2 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe  
2 Ecken Schmelzkäse natur  
30 g Mehl  
1 Prise Pfeffer



## Zubereitung

Das Hackfleisch mit eingeweichtem, ausgedrücktem Brötchen, Ei und Gewürzen nach Wahl gut vermischen. Kleine Portionen jeweils in eine Scheibe Bacon wickeln. Die Röllchen mit der Naht nach unten in den Varoma-Behälter legen.

Möhren 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Wasser und Gewürzpaste in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Reis einwiegen und zerkleinerte Möhren auf den Reis geben. Varoma aufsetzen und 32 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.

Varoma zur Seite stellen, Gareinsatz herausnehmen und Mixtopf leeren, Garflüssigkeit auffangen.

450 g Garflüssigkeit, Tomatenmark, Schmelzkäse, Mehl und Pfeffer in den Mixtopf geben und 4 Minuten / 90°C / Stufe 3 erhitzen, Schinken-Hack-Röllchen mit Möhrenreis und Sauce servieren.

Das Original-Rezept ist auf [www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

Ich habe es für uns abgewandelt.

**Danke an Familie G. für den Tipp.**

