

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 eingeweichem, 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

Ich habe es für uns abgewandelt.

Danke an Familie G. für den Tipp.

