Gefüllte Schweinsroulade

Dieses Rezept für gefüllte Schweinsrouladen gelingt garantiert und sorgt für ein herzhaftes Hauptgericht, zum Beispiel mit Spätzle, Kartoffeln, Knödeln oder Reis und buntes Gemüse.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel (dünne)
	Salz und Pfeffer
1 EL	Senf
4 Stk.	Rohschinken
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Essiggurke (große)
0.25 Stangen	Lauch
2 EL	Butterschmalz
	Fleischbrühe (zum Ablöschen)
	Saucenbinder (dunkler)

Zubereitung

1. Für die **gefüllte Schweinsroulade** die Schweineschnitzel dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Die Karotte, Essiggurke und Lauch in Stifte schneiden. Nun jedes Schnitzel mit je einer Scheibe **Rohschinken**, Essiggurken, Lauch und Karotte belegen. Das Fleisch aufrollen und mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Mit Fleischbrühe ablöschen, abdecken und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Schweinrouladen aus der Pfanne nehmen.

3. Nach Bedarf noch etwas Fleischbrühe angießen, aufkochen und mit dunklem Saucenbinder

eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Rouladen wieder in die Pfanne geben und weitere 10 Minuten bei geringer Hitze garen lassen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung hier bestellen



Tipp

Zur Schweinsroulade zum Beispiel passend, gedämpftes Gemüse und Spätzle servieren.