Gefüllte Schweinsschnitzel

Das Rezept für gefüllte Schweinschnitzel ist eine beliebte Hausmannskost. Geklopfte Schnitzel werden mit Kochschinken, Essiggurken und Gemüse gefüllt, eingerollt und geschmort.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

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

Zubereitung

1. Die **Schweinschnitzel** zwischen Frischhaltefolie dünn klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig mit Senf bestreichen. Karotte, Essiggurken und Lauch in feine Stifte schneiden.

2. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Kochschinken legen und mit Karotten-, Gurken- und Lauchstiften belegen. Die Schnitzel fest aufrollen und mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren, damit die Füllung beim Braten nicht herausfällt. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die gefüllten Schweinschnitzel von allen Seiten kräftig anbraten, bis sie eine schöne Bräune bekommen. Mit Fleischbrühe ablöschen, die Pfanne abdecken und die Rouladen etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

3. Anschließend die gefüllten Schweinsschnitzel aus der Pfanne nehmen. Bei Bedarf etwas

zusätzliche Fleischbrühe hinzufügen, aufkochen lassen und mit dunklem Saucenbinder leicht eindicken. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinsrouladen wieder in die Pfanne geben und weitere 10 Minuten bei niedriger Hitze fertig garen lassen.

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

hier bestellen



Tipp

Gefüllte Schweinschnitzel schmecken besonders gut mit Bratkartoffeln, Reis oder Spätzle. Auch ein frischer Salat oder gedünstetes Gemüse passt hervorragend dazu.