Klassische Schweinsrouladen

Klassische Schweinsrouladen sind ein Fleischgericht, das mit einer würzigen Füllung und einer aromatischen Sauce begeistert. Ein ideales Rezept für ein Mittagessen mit der Familie.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel (große, dünn geklopft)
	Salz und Pfeffer
1.5 EL	Senf
4 Scheiben	Speck (oder Rohschinken)
1 Stk.	Essiggurke (große)
1 Stk.	Karotte
0.25 Stangen	Lauch
2 EL	Butterschmalz
	Rinderbrühe (zum Ablöschen)
	Saucenbinder (dunkler)

Zubereitung

1. Die Schweineschnitzel zunächst dünn klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Fleischstücke mit Senf bestreichen. Karotten, Essiggurken und Lauch in feine Stifte schneiden. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Frühstückspeck oder Rohschinken belegen. Danach die vorbereiteten Essiggurken-, Lauch- und Karottenstifte darauf verteilen. Das Fleisch vorsichtig aufrollen und mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren, damit die Füllung beim Braten nicht herausfällt.

2. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die **Schweinsrouladen** rundherum scharf anbraten, bis sie eine schöne Bräunung erhalten. Anschließend mit Fleischbrühe ablöschen, die Pfanne abdecken und die Rouladen bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren lassen.

3. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und die Sauce bei Bedarf mit etwas zusätzlicher Fleischbrühe ergänzen. Kurz aufkochen lassen und mit dunklem Saucenbinder die gewünschte Konsistenz erreichen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die klassischen Schweinsrouladen wieder in die Pfanne geben und bei geringer Hitze weitere 10 Minuten in der Sauce fertig garen. So nehmen sie das würzige Aroma besonders gut auf.

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



Tipp

Die klassischen Schweinsrouladen schmecken hervorragend mit Erdäpfelrösti, Erdäpfelpüree oder Spätzle. Auch Speckbohnen, Rotkraut oder gedünstetes Gemüse passen wunderbar als Beilage zur herzhaften Sauce.