Schweinerouladen

Tolles Rezept für Sonn- und Feiertage: Leckere Schweinerouladen, hier mit Kartoffelknödeln und Erbsen als Beilagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

520 g	Faschiertes
6 Stk.	Schweinsschnitzel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
2 Stk.	Eier
12 Blätter	Schinken
260 g	Zwiebel
250 g	Wurzelwerk

Zubereitung

1. Die Schnitzel für die **Schweinerouladen** zu dünnen Scheiben klopfen und mit Salz würzen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Faschierte in eine Schüssel geben. Eier, Knoblauch, Majoran, Pfeffer, Salz und Kümmel zufügen und alles gründlich verkneten.

2. Die Mischung auf die Schnitzelscheiben geben und gleichmäßig verstreichen. Darüber den Schinken verteilen. Die Schnitzel zu Rouladen aufrollen und eventuell mit Metallspießen

feststecken.

3. Das Wurzelgemüse sowie die Zwiebeln schälen und grob hacken. Etwas Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Anschließend die Gemüsewürfel in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten.

4. Die Rouladen wieder dazugeben, etwas Wasser angießen. Abgedeckt auf niedriger Stufe dünsten lassen, bis die Rouladen weich sind (je nach Fleisch und Stärke etwa eine bis eineinhalb Stunden).

5. Die Sauce nach der Garzeit durch ein Sieb passieren und nach Wunsch mit Sahne verfeinern. Die fertigen Schweinerouladen mit der Sauce bedecken und anrichten.

Tipp

Zu den Schweinerouladen passen Salate, Knödel, Nudeln oder Kartoffelpüree sowie verschiedene Krautsorten.