Schweinsrouladen

Das klassische Schweinsrouladen Rezept schmeckt himmlisch gut. Das wunderbare Fleischgericht wird mit Rohschinken und Käse zubereitet und mit Serviettenknödel serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel (dünne)
4 Scheiben	Rohschinken
4 Scheiben	Käse (z.b. Käse oder Gouda)
2 Stk.	Essiggurken
1 Handvoll	Petersilie gehackt
150 ml	Schlagobers
	Öl
	Fleischbrühe (zum Ablöschen)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Schweinsrouladen** die Schnitzel dünn klopfen und salzen. Die Essiggurken fein schneiden. Jeweils eine Scheibe Rohschinken, Käse und Essiggurken auf die Schnitzel legen und mit der Hälfte gehackter Petersilie bestreuen. Das Fleisch einrollen und mit Zahnstocher oder Bindegarn fixieren.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinsrouladen von allen Seiten anbraten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen, mit einem Deckel zudecken und etwa 10 Minuten braten.

3. Danach mit Schlagobers aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die fertigen Rouladen auf Teller anrichten und mit restlicher Petersilie garnieren.

Tipp

Dazu Serviettenknödel, Erdäpfel Püree oder Kroketten servieren. Dazu passt ein grüner Kopfsalat mit Kürbiskernöl.