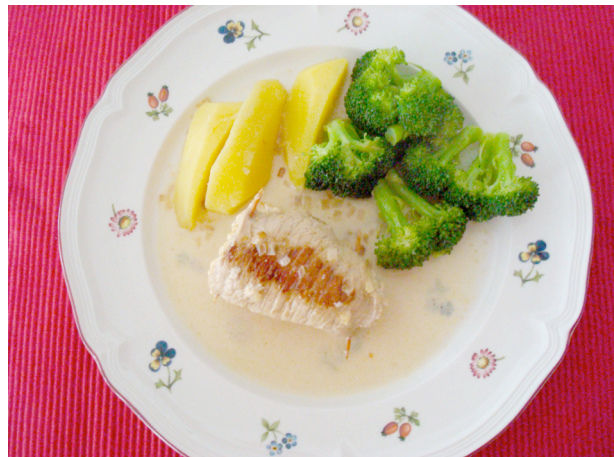


Schnitzelrouladen

Suchen Sie mal eine Abwechslung zu den üblichen Schnitzelrezepten und mögen Sie Rouladen? Dann ist dieses Rezept für Sie vielleicht genau richtig. Es ist schnell zubereitet. Achten Sie beim Fleischkauf auf gute Qualität. Minderwertige Qualität erkennt man am vielen Wasser, das beim Braten austritt, doch dann ist es ja zu spät. Es gibt Bioläden, die auch Schweinefleisch anbieten. Oder fragen Sie doch mal nach Fleisch vom Schwäbisch Hällischen Schwein. Diese Schweine werden nur mit einheimischen Futter großgezogen, dies darf nicht gentechnisch verändert sein. Auch Masthilfsstoffe werden diesen Schweinen nicht verabreicht.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 4 dünne Schweineschnitzel
- ▶ 4 Scheiben Weichkäse (Camembert)
- ▶ 2 TL Senf
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Öl zum Anbraten
- ▶ 1 kleine Zwiebel
- ▶ 1/4 l Gemüsebrühe
- ▶ 1/4 l trockener Weißwein
- ▶ 2 EL Schmand



Zubereitung:

- ▶ Die Schnitzel salzen und pfeffern und mit dem Senf bestreichen.
- ▶ Den Käse in die Mitte auf die Schnitzel legen. Überlappenden Käse nach innen klappen.
- ▶ Die Schnitzel aufrollen und mit Zahnstochern oder Rouladennadeln verschließen.
- ▶ In einem breiten Topf das Öl erhitzen.
- ▶ Die Zwiebel klein hacken.
- ▶ Die Rouladen ringsherum braun anbraten. Dann die Zwiebel dazugeben und kurz mit anbraten.
- ▶ Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen.
- ▶ Bei geschlossenem Topf etwa 10 bis 15 Minuten schmoren.
- ▶ Schmand unter die Soße rühren. Mit Brokkoli und Salzkartoffeln servieren.