

Rezept für gefüllte Schnitzelrouladen im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 45 Minuten:

- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 8 kleine Schweineschnitzel (à ca. 75 g)
- 8 Scheiben Bacon
- 2 EL Öl
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Wasser
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Crème fraîche
- 2 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund glatte Petersilie

Zubereitung gefüllte Schnitzelrouladen im Speckmantel

1. Die Karotten schälen und raspeln. Den Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Schnitzel evtl. leicht plattieren, salzen und pfeffern, anschließend mit Karottenraspeln und Lauchstreifen belegen und fest aufrollen. Jedes Röllchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit Rouladennadeln oder Holzspießen zusammenstecken.
3. Die Schnitzelrollen im heißen Öl rundherum ca. 10 Minuten braten. Rotwein, Wasser und Essig angießen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zufügen. Alles im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten schmoren.
4. Die Crème fraîche einrühren, Speisestärke einstreuen und einmal aufkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Rouladen aufschneiden, mit der Soße anrichten und mit Petersilie garnieren.

Kalorien: pro Portion etwa 540 kcal