

# Schnitzelrolle mit Waldorfsalat

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

## Zutaten (10-12 Personen)

- » 2kg Schweineschinkenbraten
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 2-3 Bratwurst/-würste (ungebrüht)
- » 40g Pistazienkerne
- » 300g Mett
- » 2-3 EL Öl
- » 1/4l Instant-Klare-Brühe
- » 2 Gläser Sellerie
- » 1 Staupe Staudensellerie
- » 6-7 Apfel/Äpfel
- » 3 Scheiben Ananas
- » 50g Walnüsse
- » 100g Salatmayonnaise
- » 150g Vollmilchjoghurt
- » 5-6 halbe Pfirsich(e)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

über 20€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Brätmasse aus der Haut drücken. Mit Pistazien und Mett verkneten. Masse auf das Fleisch streichen und von der Längsseite aufrollen. Mit Holzspießchen feststecken und mit Küchengarn umwickeln.

2. Öl im Bräter erhitzen. Braten darin rundherum anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 2 Stunden braten. Brühe nach und nach angießen.

3. Selleriesalat abtropfen lassen. Stangensellerie putzen, waschen und fein schneiden. Einen Apfel waschen, entkernen und würfeln. Ananas klein schneiden. Nüsse hacken. Mayonnaise und Joghurt verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen. Nach Belieben in ausgehöhlte Pfirsiche und Äpfel füllen und mit dem Braten anrichten.

Dazu schmecken Senf-Creme und Mango-Chutney.

Tipp: Fleisch vom Fleischer zur flachen Scheibe aufschneiden lassen.

Nährwerte: 450kcal/E50g/F23g/KH8g pro Portion

angelegt am: 16.04.2004

Rezept-Nr: 1030

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke