

# Schnitzelrouladen mit Marsala

Fleisch-Gerichte » Schwein

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Petersilie
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Zitrone(n)
- » 50g Pinienkerne
- » 8 kl. Schweineschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Scheiben Parmaschinken
- » 1 EL Olivenöl
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 6 EL Marsala
- » 350ml Instant-Fleisch-Brühe
- » 1 Brokkoli
- » 2 TL Stärke

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Für die Füllung Petersilie abbrausen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln. Zitrone heiß abbrausen, trockentupfen. Schale abreiben, mit Petersilie, Knoblauch, Zwiebel und Pinienkernen mischen.

2. Schnitzel abbrausen, trockentupfen, flach klopfen, salzen und pfeffern. Je eine Scheibe Parmaschinken darauf legen, die Zwiebelmischung darauf verteilen. Die Schnitzel zu Rouladen aufrollen und mit Holzspießen feststecken.

3. Olivenöl und Butter in einem kleinen Schmortopf erhitzen. Die Rouladen darin bei mittlerer Hitze ringsum anbraten. Die Zitrone auspressen, den Saft mit Marsala mischen und den Bratensatz damit ablöschen. Brühe angießen und Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30min schmoren lassen.

4. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen, ca. 8min blanchieren. Speisestärke mit 1TL Wasser anrühren, unter den Bratenfond ziehen. Soße kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Brokkoli abgießen und abtropfen lassen. Mit Rouladen und Soße anrichten. Dazu passen Spaghetti.

Nährwerte: 300kcal/E36g/F13g/KH7g pro Portion

angelegt am: 31.01.2005

Rezept-Nr: 1465

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