

Gefüllte Schweineröllchen

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

- » 125g Erbsen
- » 2-3 Stiele Petersilie
- » 8 dünne Schweineschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 75g Frischkäse (mit Kräutern)
- » 8 Scheiben Lachsschinken
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 1l/4l Instant-Gemüse-Brühe
- » 4 kl. Kohlrabi
- » 2EL Öl
- » 200ml Milch
- » 15g Butter/Margarine
- » 2EL Schlagsahne
- » 1-2EL Soßenbinder
- » 1 Prise Zucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Erbsen auftauen lassen. Petersilienblättchen abzupfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Frischkäse bestreichen, mit Petersilie belegen und je eine Scheibe Schinken darauf legen. Fleischscheiben aufrollen. Mit Holzspießchen zusammenstecken.
2. Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 20min garen. 3/4l Brühe aufkochen, geschälte Kohlrabi darin ca. 18min garen.
3. Öl erhitzen, Röllchen darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Rest Brühe ablöschen. Zugedeckt 15-18min köcheln lassen. Erbsen pürieren. Von den Kohlrabi die Deckel (ca. 1cm) abschneiden. Kohlrabi aushöhlen, warm stellen.
4. Milch und Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen, Milch zufügen und zerstampfen. Erbsen unterrühren. Röllchen aus Sud nehmen, Sahne zugießen und aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren, kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken.
5. Rouladen in die Soße geben und erwärmen. Kartoffel-Erbsen-Püree in die Kohlrabi spritzen. Schweineröllchen mit der Soße und je einem gefüllten Kohlrabi mit Kohlrabideckel auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 630kcal/E50g/F28g/KH43g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 388

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