Schnitzelrouladen mit Sauerkrautfüllung

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 3 EL Öl
» 200g Sauerkraut
» 1 rote Chilischote(n)
» 1 grüne Chilischote(n)
» 4 dünne Schweineschnitzel
» Salz & Pfeffer
» 8 Scheiben Frühstücksspeck
» 1 Bd. Thymian
» 800g Kartoffel(n)
» 400ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in 1EL Öl glasig braten. Das Sauerkraut dazugeben. Chilis abbrausen, putzen, entkernen und in Ringe schneiden. Unterheben und ca. 2min dünsten. Auskühlen lassen.

2. Die Schnitzel abbrausen, trockentupfen und salzen. Mit je zwei Speckscheiben belegen. Das Sauerkraut darauf verteilen. Zu festen Rouladen aufrollen und mit Spießchen oder Rouladennadeln feststecken.

3. In einem Bräter oder einer Pfanne 2EL Öl erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten braun anbraten. Den Thymian abbrausen, gut trockenschütteln und die Blättchen abstreifen.

4. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Gratinform fetten. Die Kartoffelscheiben einschichten. Jede Lage salzen, pfeffern, mit etwas Thymian bestreuen und mit Sahne begießen. Danach die Rouladen auf das Kartoffelbett legen und 60-90min im Ofen garen.

Nährwerte: 750kcal/E40g/F53g/KH28g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004 Rezept-Nr: 934

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