

# Schlesischer Rollbraten aus zweierlei Fleisch

Fleisch-Gerichte

## Zutaten (6 Personen)

- » 700g Rinderrouladen
- » 400g Schweineschnitzel
- » 300g Zwiebel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Frühstücksspeck
- » 3 EL Öl
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 Lorbeerblatt/-blätter
- » 500ml Rinderfond

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen. Doppelt geschnittene Rouladenscheiben aufklappen, Schnitzel ausbreiten und beides flach klopfen.

2. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Rouladen auf der Arbeitsfläche leicht überlappend ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwa 1/3 der Zwiebeln bestreuen, die Schnitzel nebeneinander darauf legen, salzen und pfeffern. Mit der Hälfte der übrigen Zwiebeln bestreuen. Das Fleisch fest zu einem Braten aufrollen und mit Küchengarn fixieren. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Ofen auf 170°C vorheizen. Speck würfeln. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten. Speck und übrige Zwiebeln zufügen, mitbraten. Tomatenmark einrühren. Das Lorbeerblatt dazugeben. 200ml Fond angießen.

4. Braten im Ofen ca. 30min garen, dabei nach und nach mit übrigem Fond begießen. Aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 10min ruhen lassen. Die Soße in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Nach Wunsch mit etwas Soßenbinder andicken, würzen.

5. Braten in Scheiben teilen, mit der Soße servieren. Dazu nach Belieben gedünstetes Gemüse und Kartoffelknödel reichen.

Nährwerte: 350kcal/E44g/F18g/KH4g pro Portion

angelegt am: 07.12.2004

Rezept-Nr: 1344

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