GEFÜLLTE SCHNITZELRÖLLCHEN MIT SAUCENVARIANTEN

Zubereitungszeit:

35 min

Für 4 Personen: 640 g Schweineschnitzel Fleisch, Feines Salz, Pfeffer weis gemahlen, 4 TL Petersilie.

ODER: 4 TL Schnittlauch.

Sauce: 120 g Zwiebel, 20 g Butter, 1 TL Mehl-Weizen oder Dinkel, 80 ml Weisswein, 160 ml Gemüsebrühe, 80 ml Sahne.

Varianten: 80 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt, 80 g Kochschinken.

ODER: 4 TL Pfefferkörner grün.

ODER: 4 TL Speckwürfel.

Zubereitung: Schnitzel vom Metzger dünn aus der Oberschale schneiden lassen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie legen. Die Schnitzel leicht klopfen. Jedes Schnitzel einmal zum Füllen halbieren. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Schweineschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie oder Schnittlauch oder Salbei bestreuen und zusammen rollen. Die Schnitzelröllchen mit dem Zahnstocher fixieren oder mit einer Bratenschnur binden. Die Schnitzelröllchen in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller bereit legen. In der Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, mit Mehl stauben, kurz weiter schwitzen und mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen. Die Sahne in die kochende Sauce einlaufen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzelröllchen in die Sauce setzen und mit Deckel garziehen lassen. Die Sauce verfeinern Sie kurz vor dem servieren wahlweise mit kross gebratenen Speckwürfeln, grünen Pfefferkörnern oder Schinkenstreifen und getrocknete Tomaten Tomatenstücken. Das Fleisch richten Sie auf vorgewärmten Tellern an und geben die verfeinerte Sauce dazu.

Wein-Tipp: Trinken Sie dazu einen kräftigen Riesling.

Guten Appetit.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices