

GEFÜLLTE Rouladen

ROULADEN RICHTIG VORBEREITEN ...

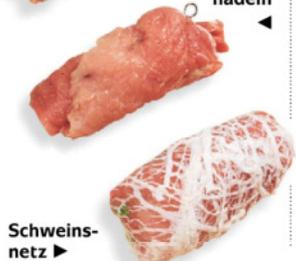
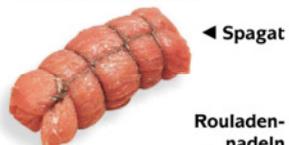


Schnitzel vorsichtig plattieren, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.



Beim Belegen mit beliebigen Zutaten darauf achten, dass nichts über den Fleischrand hinausragt.

... UND FIXIEREN



ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN:

- 3 große dünne Schweinsschnitzel à 18 dag (z.B. Kaiserteil, Nuss, Fricandean)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas griffiges Mehl zum Stauben
- Öl oder Schmalz zum Anbraten
- 1/4 l Schweinsknochensuppe

BEISPIELE FÜR DIE FÜLLUNG:

- Rohschinken und Salbei
- überbrühte Kohlblätter, Blauschimmelkäse
- Kochschinken und Käse (z.B. Emmentaler)

BEILAGENEMPFEHLUNG:

NUDELN, SPÄTZLE, PETERSIL- UND BRATERDÄPFEL, REIS



Die gefüllten, geschlossenen Rouladen in Mehl wenden.



Fett erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten.



Die Rouladen aus der Pfanne in eine zum Dünsten geeignete Kasserolle geben.



Überschüssiges Fett aus der Bratpfanne abgießen.



Den Bratrückstand mit etwas Suppe ablöschen, loskochen und anschließend etwas einkochen lassen.



Den Bratenfond durch ein Sieb über die Rouladen gießen.



Die Rouladen zugedeckt etwa eine Stunde weich dünsten. Bei Bedarf etwas Suppe nachgießen. Vor dem Anrichten noch einmal abschmecken.

! Eine schwere Pfanne trägt zum Gelingen bei: Der dicke Boden speichert die Hitze besser und es bildet sich auch ein schöner Braten-satz.