

Kochen mit Klaus

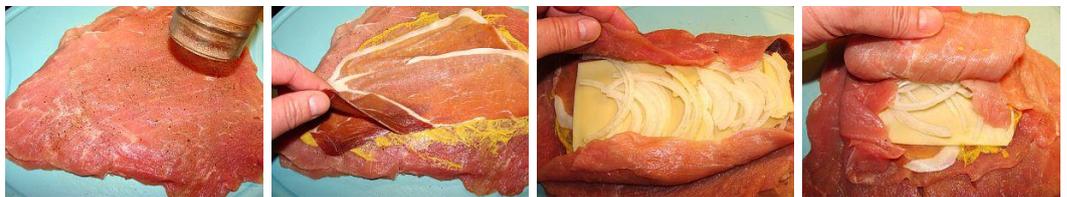
Schweine-Rouladen mit Bergkäse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Schweinerouladen à 220 g, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- Senf, 6 Scheiben roher Schinken, 6 Scheiben Bergkäse, Bratensaft,
- 3 EL Tomatenmark, 150 ml Weißwein, 600 ml Fleischbrühe, Öl,
- 1 Pck. Fix für Rouladen, Petersilie

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi klein würfeln. 2. Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Rouladen waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. Mit Senf bestreichen u. mit je 2 Scheiben Schinken, 2 Scheiben Käse u. Zwiebelringen belegen. Rouladen fest aufrollen u. fixieren.



2. Rouladen in Öl rundum braun braten u. herausnehmen. Zwiebelwürfel im Bratfond anschwitzen, Tomatenmark mitbraten. Brühe u. Wein zugeben, Fix, 2 EL Bratensaft u. Knobi einrühren, aufkochen. Rouladen zufügen u. zugedeckt ca. 60 Min. schmoren lassen. Rouladen zwischendurch wenden.



3. Rouladen herausnehmen u. warm stellen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Senf u. Petersilie würzen. Zu Rouladen u. der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren!

