

# Kochen mit Klaus

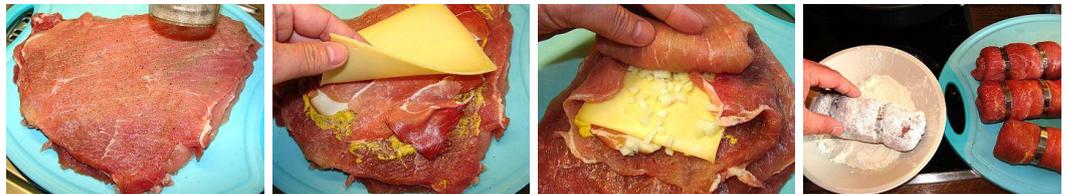
## Züricher-Rouladen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 5 Schweinerouladen (à 180 g), Salz, Pfeffer, Senf, 5 Goudascheiben,
- 4 Scheiben Scheiblettenkäse, 10 rohe Schinkenscheiben, 2 EL Mehl,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 g Champignons, 600 ml Fleischbrühe,
- 1 EL Bratensaft, 1 P. Fix f. Züricher Geschnetzeltes, 2 EL helle Sauce
- 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne, 2 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Fleisch leicht salzen u. pfeffern. Eine Seite mit Senf dünn bestreichen. Mit je 2 Scheiben Schinken, einer Scheibe Gouda u. einigen Zwiebelwürfeln belegen, dabei einen Rand lassen. Die belegten Rouladen einrollen, dabei die Seitenränder nach innen umschlagen u. fixieren. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln.



2. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Rouladen bemehlen, sofort im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. 1 EL Mehl zugeben u. anschwitzen. Mit Brühe ablöschen. Scheiblettenkäse zerzupfen u. in die Soße geben. Rouladen zugeben u. abgedeckt ca. 80 Min. garen lassen. Ab u. zu wenden. Rouladen herausnehmen.



3. Fix, helle Sauce u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. mit Wein u. Sahne verlängern. Pilze zugeben, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken. Rouladen zum Aufwärmen in die Sauce zurück legen.



*Tipps des Chaoten: Dazu Nudeln oder Spätzle reichen!*

