

Rouladen auf Jägerart mit Champignons

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 8 Schweineschnitzel
- » 8 TL Senf
- » 4 Scheiben Kochschinken
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 1 rote Paprika
- » 2 EL Mehl
- » 4 EL Öl
- » 600g Champignons
- » 300ml Schlagsahne
- » 200ml Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3 EL Soßenbinder

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Die Schnitzel abbrasuen, trockentupfen und mit Senf bestreichen. Den Schinken längs halbieren. Auf jedes Schnitzel eine Schinkenhälfte legen.

2. Lauchzwiebeln und Paprika abbrasuen und putzen. Die Zwiebeln in je vier gleich große Stücke schneiden. Die Paprika längs in 16 Streifen teilen. Beides auf den Schnitzeln verteilen. Das Fleisch aufrollen und feststecken. Die Rouladen im Mehl wenden. 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleischröllchen darin rundherum goldbraun anbraten, anschließend herausnehmen.

3. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Pilze abreiben, putzen und in Scheiben teilen. 2EL Öl zum Bratenfond geben, die Pilze darin andünsten. Sahne und Brühe angießen, etwas einköcheln lassen, abschmecken. Mit Soßenbinder andicken.

4. Rouladen in eine Auflaufform geben. Champignonsoße darüber verteilen, im Ofen ca. 45min garen. Die Rouladen mit der Soße anrichten und evtl. mit gehackten Kräutern garnieren.

Dazu nach Belieben Semmelknödel reichen.

Nährwerte: 790kcal/E80g/F48g/KH11g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004

Rezept-Nr: 938

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