

Gefüllte Schweinsröllchen

Zutaten:

- 4 Stk. Schweins-schnitzel vom Kaiserteil à 150 g
- 1 rote und 1 grüne Paprika
- 4 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 4 Scheiben Speck à ca. 20 g
- 2 EL Öl
- Paprikapulver edelsüß
- 3/8 l Suppe
- grünen Pfeffer
- 100 g Creme fraîche
- etwas Mehl

Zubereitung:

Zwiebel in feine Ringe schneiden, Paprika waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Schnitzel leicht flach klopfen, salzen und mit Tomatenmark bestreichen. Mit Speck, Zwiebel und Paprikastreifen belegen. Schnitzel aufrollen und mit einem Spagat festbinden oder mit Zahnstochern feststecken. Rouladen in Mehl wenden, in heißem Fett anbraten, mit Paprikapulver bestreuen, mit Suppe aufgießen, die grünen Pfefferkörner zum Fond geben und ca. 50 Minuten dünsten lassen. Rouladen herausnehmen, warmstellen. Creme fraîche mit etwas Mehl vermischt in den Fond rühren. Aufkochen lassen. Rouladen mit der Sauce anrichten.

Beilagentipp: Herzoginnenkartoffel

