

Sauerkraut-Rouladen

Zutaten

- 4 dünnere Schweineschnitzel
- 2 TL Tomatenmark
- Salz und gemahlener Pfeffer
- 4 TL Majoran
- 4 dünne Scheiben Schinkenspeck
- 250 g Sauerkraut
- 4 Backpflaumen ohne Stein
- 600 g Kartoffeln
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 EL Olivenöl
- 600 ml klare Fleischbrühe
- 2 EL Creme legere
- Holzspießchen

Zubereitung

Die Schnitzel waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark marinieren, mit Majoran bestreuen und mit dem Schinkenspeck belegen.

Das Sauerkraut ausdrücken und auf die Schnitzel verteilen. Mit den Backpflaumen belegen, aufrollen und mit den Holzspießchen Halt geben.

Die Kartoffeln schälen und ebenso wie die Paprika würfeln.

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und darin die Rouladen von allen Seiten anbraten. Die Kartoffel- und Paprikawürfel hinzufügen mit anschmoren. Daraufhin die Brühe angießen, salzen, pfeffern und ca. 30 Minuten garen. Die Creme legere einrühren, abschmecken und noch einmal etwa 15 Minuten weiter garen.

Schwierigkeit



mittel

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Kochrezepte, Hauptgerichte, Rouladen, Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Majoran, Schinkenspeck, Sauerkraut, Backpflaumen, Kartoffeln, grüne Paprika, Olivenöl, Fleischbrühe, Creme legere, Holzspießchen]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/sauerkraut-rouladen?rev=1624360480>

Last update: **22.06.2021 13:14**

