Rouladen mit Kräuterfüllung

114

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: (9 Portionen)

Je 3 dünne Scheiben Kalbsrouladen- und Rinderrouladenfleisch,
3 dünne Schweineschnitzel (alle Fleischscheiben ä etwa 150 g; vom Fleischer flachklopfen lassen),
3 Eßl. grobkörniger Senf,
Salz,
frisch gemahlener Pfeffer,
1 Bund Lauchzwiebeln;

Majoran-Speck-Füllung (für 3 Rouladen):

2 EßL frische Majoranblättchen,
1 Bund Schnittlauch,
60 g durch wachsender Speck,
2 Eßl. Creme fraiche;

Rosmarin-Oliven-Füllung (für 3 Rouladen):

1-2 Eßl. Rosmarinnadeln,
10 mit Paprika gefüllte Oliven,
2 Knoblauchzehen,
2 Eßl. Tomatenmark;

Basilikum-Schinken-Füllung (für 3 Rouladen):

1 Bund Basilikum,
1/2 Bund Petersilie,
50 g gekochter Schinken;
außerdem: 50g Butterschmalz,
1 Bund Suppengemüse,
3 Zwiebeln
1/2 L Brühe,
1/4 L Sherry medium (ersatzweise Brühe,
1 Becher Creme fraiche (150 g),
4 Eßl. dunkler Soßenbinder.

Rezept:

Alle Fleischscheiben nebeneinander ausbreiten und mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Lauchzwiebelringen bestreuen. Für die Majoran-Speck - Füllung Majoranblättchen, Schnittlauchröllchen, feingehackten Speck und Creme fraiche verrühren.

Für die Rosmarin-Oliven-Füllung feingehackten Rosmarin, gewürfelte Oliven, zerdrückten Knoblauch und Tomatenmark verrühren.

Für die Basilikum-Schinken-Füllung Basilikum, Petersilie und Schinken fein hacken und alles verrühren.

Füllungen wahlweise auf die Fleischscheiben streichen und aufrollen. Rouladen mit Küchenband oder Holzstäbchen zusammenhalten. Portionsweise im heißen

Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen.

Suppengemüse putzen und kleinschneiden, Zwiebeln abziehen und würfeln.
Suppengemüse und Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten. Rinderrouladen dazugeben.
Brühe und Sherry zugießen und die Rouladen im geschlossenen Topf 30 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Kalbsrouladen zufügen und weitere 15 Minuten schmoren.
Danach die Schweinerouladen zufügen und 45 Minuten weiterschmoren. Creme fraiche in die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße mit Soßenbinder binden

(pro Portion ca. 410 Kalorien).