

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 14:59:46 CET

Beschreibung

Zutaten

8 Schnitzel (ca. 80 g.), 8 Scheiben magerer Speck, 8 große Spinatblätter, 8 feine Möhrchen, 1 Becher (200g) Sahne, 0,2 l Pils
100 g Quark, feingehackte Schalotten, 0,2 l klare Brühe, Petersilie, 2 Lorbeerblätter, 6 Wachholderbeeren, Butter, Senf, Soßenbinder (Mondamin), Salz & Pfeffer

Zubereitung

Schnitzel flach klopfen (anstatt der Schnitzel kann man auch vorgeschchnittene Schweinerouladen nehmen .) Die Schnitzel (Rouladen) auf den Speck legen , leicht würzen und mit Quark und Senf , je nach Geschmack, bestreichen. Danach die knackig gekochten Möhren und die feingehackten Schalotten (das sind Zwiebeln, für alle die sonst nichts mit kochen am Hut haben) auf die Rouladen streuen. Zum Schluss kommen die kurz blanchierten Spinatblätter auf die Roulade. Dann die Rouladen fest zusammenrollen, feststecken (mit Spießen oder Zahnstocher) und in der Butter kurz anbraten. Dazu benutzt an am besten eine Casserolle oder einen großen Topf. Nach dem anbraten werden die Rouladen mit der Sahne, Brühe und natürlich dem herrlich herben Fiege Pils abgelöscht . Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzufügen und 10 Minuten zugedeckt kochen lassen. Danach Rouladen entnehmen und warm stellen , bis die Soße fertig ist.

Die Soße: Die restliche Soße durch ein Sieb gießen und 6-8 Minuten kochen lassen. Mit Soßenbinder binden und einige kleine Butterstückchen hinzufügen. Anschließend die Soße über die Rouladen geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Hierzu serviert man Kartoffelgerichte und gemischten Salat.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	