

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:25:00 CEST

Beschreibung

Zutaten

6 kleine Schweineschnitzel, 6 Scharlotten, Petersilie, 4 Knollen Fenchel, 100g Butter, 250g kleine Zwiebeln, 750g Kartoffeln, 25cl Bier, 25cl Brühe, 25cl Creme fraîche, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Scharlotten, Petersilie und eine in Stücke geschnittene Knolle Fenchel im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Dieses Püree mit etwas Butter bei milder Hitze 15 Minuten braten.

Die Schweineschnitzel auf ein Brett legen, salzen, pfeffern und mit etwas Püree bestreichen. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn umwickeln. Die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen, den restlichen Fenchel in Viertel schneiden. Zu trockene Blätter entfernen.

Die ganzen Kartoffeln und Zwiebeln in Butter anbraten. Wenn sie goldbraun sind, herausnehmen und Warmstellen. Die Rouladen in diesen Topf geben und rundherum goldbraun braten. Die Zwiebeln, Kartoffeln und Fenchelviertel hinzufügen, mit dem Bier und der Brühe ablöschen und dann würzen.

Im geschlossenen Topf 25 Minuten garen. Die Rouladen und das Gemüse auf eine Servierplatte geben. Den Bratensaft mit der Creme fraîche verfeinern und das Fleisch und Gemüse damit begießen.

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	