



Bayrische Schweineschnitzel Röllchen mit Weißbier - Rahm Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Wirtshaus Klassiker, auch für „Saupreißer und Zuagroaste“

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel à 160 g
- 2 TL scharfer Senf
- 200 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 kleine Stange Porree in Streifen oder Würfeln
- 150 g braune Champignons in Scheiben
- 3 EL Öl
- Etwas Kümmelauszug
- 4 Zweige Majoran, frisch oder auch gerebelt
- 100 ml Weißbier
- 100 ml Fleischrühre
- 250 ml flüssige Sahne
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Zahnstocher

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Schweineschnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien gleichmäßig klopfen und auslegen. Salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Die Hälfte der Speckwürfel verteilen, aufrollen, mit Zahnstochern fixieren. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, vorerst aus der Pfanne nehmen.

Schritt2

In die gleiche Pfanne die restlichen Speckwürfel geben, anbraten, dann folgen für 2 - 3 min. die Champignon Scheiben, etwas Zeitversetzt der Porree.

Schritt3

1/2 Tl Kümmel mit etwas Wasser bedecken und 1 - 2 min. aufkochen, passieren.

Schritt4

Die Pfanne damit und mit Weißbier und Fleischbrühe ablöschen, die Röllchen wieder einlegen. Ca. 3 - 4 min. leise "simmern" lassen und die Sahne aufgießen, Majoran und 1 Prise Zucker zufügen.

Schritt5

Nachschmecken, ev. leicht mit etwas Soßenbinder sämig binden.

Schritt6

Dazu passen Knödel oder schlicht ein kräftiges Landbrot.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** Rahmsauce, Schnitzel, Schweineschnitzel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrische-schweineschnitzel-roellchen-mit-weissbier-rahmsauce/>