



Schnelle Schweinefiletröllchen mit westfälischem Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle Variante, herzhaft und lecker.

Zutaten

- 600 g Schweinefilet in Medaillons , à 50-60 g, 2 - 3 Stück p. P.
- 80 g - 100 g westfälischer Knochenschinken
- 80 - 100 g Gouda in Scheiben
- 400 g Weinsauerkraut
- Etwas Rauchfond
- 1 Becher Schmand
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- 1 - 2 Lorbeerblättern, 3-4 Nelken, 5 - 6 weiße Pfefferkörner

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rahmsauerkraut:

Schritt2

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Butterschmalz glasig anschwitzen, das Weinsauerkraut dazu geben.

Schritt3

1 - 2 Lorbeerblättern, 3-4 Nelken, 5 - 6 weiße Pfefferkörner in einem Laschentebeutel dazu geben. (Läßt sich später besser entfernen)

Schritt4

Mit etwas Rauchfond oder Brühe aufgießen, .20 - 25 min. köcheln lassen, recht kurz halten, den Schmand hinzufügen, nach chmecken.

Schritt5

Die Schweinefiletröllchen :

Schritt6

Die Schweinemedallions zwischen zwei Klarsichtfolien dünn klopfen.

Schritt7

Den Schinken und Gouda Käse passend zuschneiden und das Fleisch belegen, zuerst seitlich einschlagen,

Schritt8

(Um die Röllchen an den Seiten gut geschlossen zu bekommen und ein Auslaufen des Gouda beim Braten zu vermeiden)

Schritt9

Fest einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren, zusammenstecken.

Schritt10

Mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlen und in heißem Butterschmalz ca. 5 - 6 min. von allen Seiten herausbraten.

Schritt11

Danach in der noch heißen Pfanne, 2 - 3 min. ausruhen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

2 - 3 Röllchen p. P. auf dem Rahmsauerkraut anrichten.

Schritt14

Dazu reiche ich zünftig Stampfkartoffeln mit ausgelassenem Würfelspeck und Schnittlauch.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** rahmsauerkraut, regional, stampfkartoffeln, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-schweinefiletroellchen-mit-westfaelischem-schinken/>