



Schweinsröllchen “ Szegediner Art“ auf Paprika - Weinsauerkraut

- **Küche:** Ungarisch
- **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' : '' });
```

Die Alternative zur Rindsroulade, pikant ungarisch serviert

Zutaten

- 8 Stück Schweineschnitzel à 70 g schwer, 2 Stück p. P.
- (Aus der Keule / Oberschale, geschnitten dünn plattiert, erledigt sicherlich der Metzger)
- 250 g angemachtes Schweinemett
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1/2 Dose Wein-Sauerkraut
- 1 Becher saure Sahne,
- 1 Gläschen braunen Bratenfond aus dem Supermarkt
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Im ersten Schritt:

Schritt3

Die Schweineschnitzel möglichst dünn plattiert, mit Salz und Paprika würzen, flach auslegen.

Schritt4

Etwa zu gleichen Teilen das gewürzte Schweinemett und Sauerkraut mischen.

Schritt5

Mit gehackten Zwiebeln ergänzen, ev. mit frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken.

Schritt6

Diese Füllung auf den Schnitzeln verteilen, glatt streichen. Zuerst die Seiten etwas einschlagen, einrollen und mit Rouladennadeln, Zahnstochern oder Küchengarn fixieren.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Die Röllchen äußerlich etwas würzen und leicht mehlen

Schritt9

(Brät sich besser, außerdem entsteht gleichzeitig eine leichte Bindung der Soße) In einer Stielpfanne anbraten; Farbe nehmen lassen. Synchron dazu, In einem passenden Schmortopf, die gehackten Zwiebeln in Butterschmalz mit edelsüßem Paprika glasig anschwitzen. Die angebratenen Rouladen dazu geben, etwas miteinander angehen lassen.

Schritt10

Mit dem braunem Bratenfond und saurer Sahne aufgießen, leise bei geschlossenem Deckel , 45 - 45 min. köcheln lassen.

Schritt11

Prüfen, die Schweinsrouladen sollten sehr schön weich sein, heraus nehmen, warm stellen.

Schritt12

Den Soßen - Schmorfond auf die benötigte Menge reduzieren. Nachschmecken, ev. leicht mit etwas Speisestärke sämig binden, die Schweinsrouladen wieder dazu geben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Mit zünftigem Paprika - Weinsauerkraut und einem rusikalischen Stampfkartoffeln servieren.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** alternative zur rinderroulade, bürgerlich, regional, schweinefleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinsroellchen-szegediner-art-auf-paprika-weinsauerkraut/>