



Szegediner Schweinsroulade auf Paprika - Weinsauerkraut

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine Alternative zur Rindsroulade, pikant ungarisch serviert

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel à 120 g, dünn geschnitten und plattiert
- 150 g gewürztes Schweinemett
- 4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g Weinsauerkraut
- 1 Becher saure Sahne oder Creme fraiche
- 1 Gläschen brauner Bratenfond
- Salz, Pfeffer und Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinsrouladen:

Schritt2

Schweineschnitzel möglichst dünn zwischen 2 Folien plattiert, auslegen, mit Salz und Paprika würzen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Das gewürztes Schweinemett mit 2 fein geschnittene Zwiebeln und etwas Sauerkraut mischen, verarbeiten

Schritt5

Auf das Fleisch streichen, die Seiten zunächst etwas einschlagen,

Schritt6

einrollen und mit Rouladennadeln oder Zahnstochern befestigen.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Die Rouladen äußerlich würzen, leicht mehlen in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen

Schritt9

Erneut 2 gehackte Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen und die angebratenen Rouladen dazu geben. Mit edelsüßen Paprika nach Geschmack würzen, miteinander angehen lassen. Den braunen Bratenfond aufgießen, zu 3/4 bedecken

Schritt10

(Kann auch ein brauner Braten Würfel sein)

Schritt11

Bei geschlossenem Deckel ca. 45 - 60 min. leise köcheln, weich werden lassen, heraus nehmen, warm stellen.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

Den Soßenfond etwas auf die benötigte Menge reduzieren, die saure Sahne dazu geben, verkochen, nachschmecken.

Schritt14

Ev. leicht mit etwas Speisestärke sämig binden und über die Schweinrouladen geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Mit zünftigem Weinsauerkraut und rustikalen Stampfkartoffeln servieren

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** alternative zur Rinderroulade, für jeden Tag, preiswert, regional

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