



Schweinerouladen mit Krauterfüllung

fuer 2 Personen

Zutaten

- 1 Packung/en Gewuerzmischung Rouladen
- 100 ml Sahne, Schlag-
- 2 Ei Oel
- 2 Stueck/e Fruehlingszwiebeln
- 3 Scheibe/n Speck, durchwachsen
- 3 Stueck/e Schnitzel
- 300 g Sauerkraut

Die DÄœNNEN SCHWEINESchnitzel eventuell flach klopfen. Sauerkraut abtropfen lassen, Saft ausdrÄ¼cken, auf den Schnitzeln verteilen; diese fest aufrollen, mit je einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem SpieÄŸchen feststecken. Die Rouladen im heiÄŸen Ä–l rundherum anbraten. Bei schwacher Hitze 10 Min. weiter braten. 350 ml kaltes Wasser und Sahne zugieÄŸen. GewÄ¼rmischung einrÄ¼hren und aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Min. kochen. FrÄ¼hlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden, zur Sauce geben und heiÄŸ werden lassen. Die Rouladen zusammen mit der Sauce servieren.