

Gebackene Schinkenrollen

Zutaten für 4 Personen:

½ EL Butterschmalz,
½ Zwiebel,
250g Vorgegartes Sauerkraut
1 Apfel,
6 Scheiben geräucherter Schwarzwälder Schinken.
1 EL Semmelbrösel,
500 g Kartoffeln,
¼ l Fleischbrühe
15 g Röstzwiebeln,
1/8 l Bratensaft

Zubereitung:

Das Butterschmalz erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel darin dünsten. Danach das Kraut dazugeben und erwärmen. Den Apfel schälen, fein würfeln und unter das Kraut mischen. Die Schinkenscheiben nebeneinander auf eine Folie legen, mit Semmelbrösel bestreuen, mit dem Apfelkraut belegen und zusammenrollen. Die Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und in der Fleischbrühe vorgaren. Eine feuerfeste Form ausbuttern. Die gegarten Kartoffeln eingeben und die Schinkenröllchen darauf setzen. Den Bratensaft erhitzen, die Röstzwiebeln einstreuen und die Sauce über die Schinkenröllchen gießen. Im Vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 30 Minuten backen.

guten Appetit