



Rouladen mit Mett-Röstzwiebel-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

6 Schweineschnitzel (à 120 g)
200 g Schweinemett
40 g Röstzwiebel
2-3 EL körniger Senf
Salz - Pfeffer
1-2 EL Butterschmalz
750 g Kartoffeln
800 g Brokkoli
100 g Creme fraiche
1 EL heller Soßenbinder
275 ml Milch
1 TL Butter oder Margarine
geriebene Muskatnuss
Holzspieße

Zubereitung:

Schnitzel waschen, trocken tupfen, etwas flacher klopfen. Mett und Röstzwiebel vermengen. Schnitzel mit etwas Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mettmasse darauf verteilen, fest aufrollen und feststecken. Im heißen Schmalz ca. 10 Minuten unter Wenden braten. Mit ½ Liter Wasser ablöschen. Zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren.

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Brokkoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Schmorfond mit Creme fraiche verfeinern, mit Salz, Pfeffer und restlichem Senf würzen. Soßenbinder einrühren.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Milch und Fett erhitzen, zu den Kartoffeln geben, alles zu Püree stampfen, mit Salz und Muskat abschmecken. Den Brokkoli abgießen. Die Rouladen mit Soße, Kartoffelpüree und Brokkoli portionsweise auf Tellern anrichten.

Bon appé tit!