

## ***Rouladen mit Paprika Lindgrünem Pfeffer***

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 Zwiebeln  
1 rote Paprikaschote  
1 gelbe Paprikaschote  
4 Schweineschnitzel a 150 g  
Salz  
4 TL Tomatenmark  
3 TL eingelegter grüner Pfeffer  
4 Scheiben durchwachsender Räucherspeck  
2 EL Öl  
1 TL Rosenpaprikapulver  
375 ml Fleischbrühe (Instand)  
100 g Creme fraiche  
2-3 EL Soßenbinder

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Schnitzel salzen, mit Tomatenmark bestreichen, 1 TL Pfeffer hacken, aufstreuen. Speck auflegen. Zwiebeln, Paprika darauf verteilen. Aufrollen und mit Küchengarn binden.

Das Öl erhitzen und die Rouladen darin rundherum kräftig anbraten. Paprikapulver aufstreuen und die Brühe angießen. Zugedeckt ca. 50 Minuten schmoren lassen. Rouladen herausnehmen.

Creme fraiche, Rest-Pfeffer einrühren, aufkochen. Soßenbinder einstreuen und aufkochen. Soße abschmecken und mit Rouladen servieren.

Dazu Kartoffeln reichen.

guten Appetit