

Jägerrouladen Schweinerouladen mit Pilzsoße



Schweineschnitzel dünn klopfen, mit Senf bestreichen, würzen mit Salz und Pfeffer, mit Schinken belegen und aufwickeln (evtl. mit Zahnstocher oder Faden fixieren).

Die Rouladen außen würzen und in etwas Öl anbraten. Eine gewürfelte Zwiebel, das Tomatenmark und das geputzte und gewürfelte Suppengemüse dazu geben, auch kurz anbräunen, dann mit Wein und Fond ablöschen und mit Deckel bei 200 °C im Backofen mindestens 80 min. schmoren.

Währenddessen die restlichen Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den in Scheiben geschnittenen Champignons in einer Pfanne schön braun braten.

Zum Ende der Garzeit die Rouladen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Zur Sauce die Sahne und den Thymian geben, aufkochen lassen und etwas reduzieren. Danach mit dem Zauberstab pürieren und abschmecken (ggf. mit Saucenbinder andicken).

Pilze, Zwiebeln und Fleisch in die Soße geben und ca. 15 min bei niedriger Temperatur durchziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Zutaten für 8 Portionen:

- 8 Schweineschnitzel
- 4 EL Senf
- 16 Scheibe/n Räucherschinken
- 4 Gemüsezwiebel(n)
- 800 g Champignons, braune
- 1 Bund Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Porree)
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 600 ml Fond (Rind oder Kalb)
- 400 ml Sahne
- 1 EL Thymian, frisch
- etwas Petersilie, frisch
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Öl
- evtl. Saucenbinder