



Schnelle Schweineröllchen aus der Pfanne mit Weißbier-Rahmsauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der bayerische Wirtshaus Klassiker, für „Saupreißn und Zuagroasten“

Zutaten

- Für die Schweineröllchen:
- 4 Schweineschnitzel à150 g
- 200 g magerer Speck gewürfelt
- 2 TL scharfer Senf
- 1 kleine Stange Porree in dünne Streifen
- 150 g braune Champignons, gewaschen, in Scheiben
- 3 EL Pflanzenöl
- ½ TL Kümmel
- 4 Zweige frischer Majoran, gehackt oder 1/2 TL gerebelter
- 100 ml Weißbier
- 100 ml Brühe
- 250 ml flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Schweineschnitzel zunächst zwischen 2 Klarsichtfolien recht dünn klopfen, auslegen, salzen, pfeffern.

Schritt3

Dünn mit Senf bestreichen und etwa 120 g der Speckwürfel darüber verteilen.

Schritt4

Aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Auch äußerlich würzen und mit Mehl bestäuben.

Schritt7

In einer ausreichend großen Stielpfanne von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Die restlichen Speckwürfel dazu geben, knusprig braten, zunächst kurz heraus nehmen.

Schritt9

Die Champignons in die gleiche Pfanne geben, scharf anbraten, dann folgen die Porree Streifen, kurz mit angehen lassen.

Schritt10

Mit dem Weißbier und der Sahne aufgießen, die Schweineröllchen wieder dazu geben. Ca. 5 min. köcheln, reduzieren, "dicklich" einkochen lassen.

Schritt11

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker pikant abschmecken.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Jedes Röllchen dritteln und mit Knödeln, Pasta oder auch kräftiges Landbrot servieren.

Schritt15

Schritt16

Rezeptart: Bayerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-schweineroellchen-aus-der-pfanne-mit-weissbier-rahmsauce/>