

Schnelle Schweinsöllchen mit Balsamico, Italienisch inspiriert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Geht mit Kalb - oder Schweinefleisch oder Putebrust, einfach und schnell

Zutaten

- 8 dünne Schnitzelchen à 80 g aus Schnitzfleisch /2 Stück p. P.)
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 125 g Mazzarellakugeln in kleinen Würfeln, halbiert
- 300 g frische Steinpilze oder Austernpilze
- 10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, mit dem tollen Aroma
- 3 EL gehackte Petersilie
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 große, vollreife Fleischtomate in 1 cm großen Würfeln
- 3 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Aceto Balsamico
- Etwas gutes Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die getrockneten Steinpilze ca. 10 min. einweichen, klein würfeln; das Einweichwasser verwahren. Die frischen Pilze putzen und mit einer kleine Bürste säubern, nicht waschen, auf gleiche Größe

schneiden.

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Mit den getrockneten Steinpilzen, Morzarella und der Petersilie mischen, etwas pfeffern.

Schritt5

Die Schnitzelchen gleichmäßig dünn plattieren und auslegen, leicht salzen und pfeffern, .(Das geht mit einer Kasserolle ganz gut)

Schritt6

Die Füllung verteilen, die Seiten zunächst etwas einschlagen. Aufrollen; mit einem Zahnstocher feststecken.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Äußerlich salzen und pfeffern, mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt9

In heißem Öl von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Die vorbereiteten frischen Pilze dazu geben, miteinander anbraten.

Schritt11

Mit Balsamico, dem Einweichwasser und dem Bratensaft aufgießen und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel, ca. 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Röllchen prüfen, heraus nehmen, die Zahnstocher entfernen.

Schritt14

Die Soße auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken und „üppig“ über die Fleischröllchen geben.

Schritt15

Dazu reiche ich Pasta oder auch Gnocci`s.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-schweinsoellchen-mit-balsamico-italienisch-inspiriert/>