

Schweinsrouladen im Westfälischen Schinkenmantel

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Auf die „schnelle Art“ und doch so lecker !

Zutaten

- (4 Personen)
- 700g mageren Schweinenacken ohne Knochen
- 80-100g westfälischen Knochenschinken in dünnen Scheiben
- 250g frische Steinchampignons
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Etwas krause, gehackte Petersilie und Schnittlauch
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas braunen Bratensaft (ev. auch Würfel)
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Steinchampignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und in kleine Würfel schneiden / hacken.

Schritt4

Mit den ebenfalls gehackten Zwiebeln ansetzen und zusammen 3-4 Minuten schmoren. Salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie und den Schnittlauch dazu geben.

Schritt5

Das Füllen der Schweinsrouladen:

Schritt6

Den Schweinenacken in Scheiben von 150g schneiden und dünn plattieren / klopfen.

Schritt7

Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und die Pilzmasse

Schritt8

(der Profi nennt sie "Duxelle") aufstreichen.

Schritt9

Den Kochschinken passend zuschneiden und darüber geben.

Schritt10

Zuerst die Seiten einschlagen, einrollen, ev. etwas pfeffern und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt11

Der Ansatz:

Schritt12

Etwas Butterschmalz in einem passenden Bratentopf erhitzen und die gemehlten Rouladen vorsichtig rund herum anbraten.

Schritt13

Mit Weißwein und Crème fraiche ablöschen, auffüllen, ev. etwas Wasser dazu geben. Etwa 25-30 Minuten leise köcheln lassen oder bei 180° in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt14

Danach die Rouladen prüfen, sie müssen sehr schön weich geschmort sein. Herausnehmen und warm stellen.

Schritt15

Sich der Soße widmen:

Schritt16

Diese etwas reduzieren, nachschmecken, ev. mit wenig Speisestärke sämig binden. Die Rouladen

wieder in die Soße geben.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Rustikale Stampfkartoffeln und kleines, buntes Saisongemüse in brauner Butter mit reichlich frischer Petersilie.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** bürgerlich, duxelles, regional, schnelle art, stimmig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinsrouladen-im-westfaelischen-schinkenmantel/>