

Schweinsrouladen an Tomatensauce gratiniert



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Schweineschnitzel

Die Schweineschnitzel flach klopfen. (Auf einer flachen, harten Unterlage die Schnitzel mit einer Klarsichtfolie abdecken und mit dem Boden einer kleinen Kasserolle flach klopfen)

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Gratinform:

Eine Gratinform ausbuttern

Bratpfanne, Zwiebeln (1), Knoblauch (2), Sardellenfilets, Sambal Olek:

Die für das Belegen der Schweinsrouladen benötigte Mengen Zwiebeln, Knoblauch sowie die fein gehackten Sardellenfilets werden in der Bratpfanne mit einem Schuss Olivenöl (wenig) und etwas Butter glasig gedünstet. Geben Sie einen 1/2 TL Sambal Olek dazu um gut umrühren. Nach dem Andünsten vom Feuer nehmen

Schweinesschnitzel, Schmelzkäse, Zwiebeln (1), Knoblauch (1), Salsizwürfeli, Basilikum, getrocknete Tomatenwürfeli, etwas Salz sowie Pfeffer, Fleischgewürz:

Die Schweinesschnitzel mit je 1 Schmelzkäse bestreichen. Danach die Zwiebeln (1) sowie den Knoblauch (1), die Salsizwürfeli, die Basilikumblätter, sowie die Tomatenwürfel gleichmässig auf den 4 Schnitzeln verteilen. Mit etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Rouladen satt einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die zum Anbraten bereiten Rouladen nun mit einem Fleischgewürz kräftig würzen

Bratpfanne, Olivenöl und Butter, Schweinsrouladen:

Das Olivenöl mitsamt Butter in der Bratpfanne erhitzen. Die Schweinsrouladen allseits heiss und scharf anbraten. Danach die Fleischrouladen der Bratpfanne entnehmen und nebeneinander in die Gratinform geben

ZUBEREITUNG DER SAUCE

Bratpfanne, Olivenöl und Butter (2), Zwiebeln (2), Knoblauch (2), Tomatenmark, Pelati, Rindsbouillon, Zucker, Petersilie, Aromat, Salz sowie Pfeffer:

In der Bratpfanne, in welcher zuvor die Fleischrouladen angebraten wurden, die Zwiebel (2) sowie den Knoblauch (2) glasig dünsten. Danach das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden, sonst schmeckt es bitter). Die Pelati mitsamt Rindsbouillon dazugeben und auf kleinem Feuer 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer würzen. Jetzt die Petersilie dazugeben und umrühren. Die Sauce über den Schweinsrouladen in der Gratinform gleichmässig verteilen

Parmesankäse:

Den frisch geriebenen Parmesankäse über dem Inhalt der Gratinform verteilen

Backen:

Im vorgeheizten Backofen – auf mittlerer Schiene – während 25-30 Minuten backen

Bemerkungen

ocuwlfnlrshemdltfmeInfoculmrt vsntfnculnoflbnhnddrifoßfg
culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

4 Schweineschnitzel, à 120 g. Die Schweinesschnitzel flach klopfen

Fleischgewürz (bei Fehlen eines Fleischgewürzes: Mischen Sie 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1/2 TL Curry (Madras), 1/2 TL Paprikapulver, scharf)

Einen kräftigen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Anbraten des Fleisches

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

4 Ecken Schmelzkäse (z.B. Mignon Bel Paese oder Gerber Extra oder Le vache qui rit). Für dieses Gericht bevorzuge ich Mignon Bel Paese)

1 Bündner Salsiz (Bündner Trockenwurst) in feine Würfel geschnitten

2 Zwiebeln (1) schälen und fein hacken

4 Sardellenfilets aus der Dose, abgetropft und fein gehackt

2 Zehen Knoblauch (1) geschält, fein gehackt (oder gepresst)

12 Blätter Basilikum

4 Tomaten, getrocknete (aus dem Glas) abgetropft, in feine Würfel geschnitten

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

2 Zwiebeln (2), schälen und fein hacken

2 Zehen Knoblauch (2), schälen und fein hacken oder pressen

1 EL gehäuft, Tomatenmark

2 Sardellenfilets aus der Dose, abgetropft, fein gehackt

1 Dose Pelati (Tomatenstücke), 800 gr

2 TL Rindsbouillongranulat (oder 1 Rindsbouillonwürfel) in 1 dl heissem Wasser aufgelöst

1 TL Zucker

1/2 Bund Petersilie, glattblättrig, die Blätter davon fein hacken.

100 gr Parmesan, frisch gerieben

1 EL Butter, für das Ausbuttern der Gratinform
Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle