

# Schweinsrouladen mit Gorgonzola und Parmaschinken



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)

### Zwiebel:

In der Bratpfanne – mit etwas (wenig) Butter – die Zwiebeln andünsten. Vom Feuer nehmen

### Parmaschinken, Zwiebeln, 2/3 des Gorgonzolakäses, Petersilie, Basilikum, Fleischgewürz:

Je eine Tranche Parmaschinken auf den Schnitzeln auslegen. Die andünsteten Zwiebeln sowie den zerbröselten Gorgonzolakäse darüberstreuen. Die Hälfte der gehackten Petersilie sowie die gehackten Basilikumblätter auf die Füllung geben. Jetzt die Schnitzel satt (eng) einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schweinsrouladen – unmittelbar vor dem Anbraten – mit einem Fleischgewürz würzen und mit etwas Mehl bestreuen

### Kasserolle, Olivenöl und Butter; Schweinsrouladen, Rindsbouillon, den restlichen Gorgonzola, Crème fraîche, Schmelzkäse, restliche Petersilie:

In einer Kasserolle das Olivenöl mitsamt dem Butter erhitzen und die gewürzten Schweinsrouladen allseits scharf anbraten. Danach die Rouladen der Pfanne entnehmen.

Mit dem einem Schuss Weisswein den Bratrückstand auflösen. Die Rindsbouillon, den restlichen Gorgonzolakäse, die Crème fraîche sowie den Schmelzkäse und die restliche Petersilie zufügen. Die Rouladen wieder in die Sauce geben und zugedeckt – auf kleinem Feuer – während 20-30 Minuten schmoren

### Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis, schmale Eiernudeln, Spätzle (Chnöpfli) oder eine frische, knusprige Baguette (Französisches Stangenweissbrot)

## Bemerkungen

FGABDC ocuwlfnlrshemdl glihleßtaftgsrgsnzsem hndpmramocufnkl nknkmlhtromunlomhcl vsntulhndlrorsrlshstemwhndlrocsrlcsßkfl culikscu

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

4 Schweineschnitzel, à 120 g

### 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)

**Etwas Mehl** für das Bestäuben der Rouladen vor dem Anbraten

### 1 Zwiebel, gross

geschält und fein gehackt

**Etwas Butter** für das Andünsten der gehackten Zwiebel

### 120 gr Gorgonzola

reife und kräftige Sorte

### 2-3 Ecken Schmelzkäse

(z.B. Mignon Bel Paese oder Gerber Extra oder Le vache qui rit)

### 1 Bund Basilikum

die Blätter davon feingehackt

### 1/2 Bund Petersilie

Einige kurze Zweige auf die Seite stellen für die Dekoration auf dem Teller. Die Blätter fein hacken

### 4 Scheiben Parmaschinken

**Einen Schuss Weisswein** (trocken), für das Ablöschen und das Auflösen des Bratrückstandes in der Pfanne

### 1 Becher Crème fraîche

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

Salz und Pfeffer

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