

Kräuterrouladen

Zubereitet mit: Mazola

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 doppelt geschnittene Schweineschnitzel
- Jodsalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 4 EL gehackte, gemischte Kräuter
- 2 EL Estragonsenf
- 3 EL Pflanzenöl
- 500 ml Gemüse Bouillon, z.B. von Knorr
- 1 EL Tomatenmark
- 25 g Mehl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1214 kJ
Energie (Kilokalorien):	291 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	nicht berechnet
Kohlenhydrate:	6 g
davon Zucker:	nicht berechnet
Ballaststoffe:	nicht berechnet
Eiweiß:	41 g
Salz:	nicht berechnet

Zubereitung

1. Schnitzel salzen und pfeffern. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken und mit Kräutern und Senf verrühren. Die Schnitzel mit Kräutermasse bestreichen, aufrollen und mit Küchengarn fest zusammenbinden.

2. Keimöl in einem Bräter erhitzen und die Kräuterrouladen darin rundherum anbraten. Bouillon dazugießen, Tomatenmark zufügen und die Rouladen bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten schmoren.

3. Rouladen aus dem Fond nehmen, das Küchengarn entfernen und warm stellen. Mehl mit etwas Wasser glattrühren. Fond aufkochen, Mehl gleichmäßig unterrühren und die Sauce nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterrouladen mit etwas Sauce auf Tellern anrichten. Die restliche

Sauce extra reichen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Kochzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns