

## Rouladen würzig gefüllt



### Zutaten

4 Schweinsschnitzel  
Salz, Pfeffer

#### Füllung:

5 dag Karotten  
3 dag Lauch  
3 dag Knollensellerie  
2 dag Petersilienwurzel  
5 dag Zwiebel  
1 EL Kapern  
3 Thymianzweige  
1 kleiner Rosmarinzweig  
12 dag Faschiertes, gemischt  
1 EL gehackte Petersilie  
1 EL Paprikapulver, edelsüß  
10 dag Röstgemüse (Karotten, Lauch, Zwiebel, Sellerie)  
3 EL Öl  
1 EL Paradeismark  
¼ l Weißwein  
300 ml klare Suppe

### Zubereitung

Für die Rouladenfüllung das Gemüse schälen und fein würfelig schneiden. Kapern und Kräuter fein hacken. Faschiertes mit dem Gemüse, Kapern und den gehackten Kräutern vermengen. Petersilie und Paprikapulver begeben und alles gut vermischen. Schnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen, dabei ringsum einen schmalen Rand freilassen. An den langen Seiten leicht einschlagen und aufrollen. Die Rouladen binden.

Öl in einem Topf erhitzen, Rouladen von beiden Seiten darin anbraten und wieder herausnehmen.

Röstgemüse schälen, grob würfelig schneiden und im verbleibenden Öl hell anschwitzen. Das Paradeismark kurz mitrösten. Mit 1/8 Wein ablöschen, diesen vollständig einkochen lassen. Den restlichen Wein zugießen und etwas reduzieren. Mit Suppe aufgießen, die Rouladen wieder einlegen und bei 200 °C im vorgeheizten Rohr 30 bis 35 Minuten schmoren, dabei das Fleisch

immer wieder mit dem Bratenfond begießen.

Nach Ende der Garzeit die Rouladen warm stellen.

Die Sauce auf 1/3 reduzieren und abschmecken.

**Tipp:** Als Beilage Petersilerdäpfeln oder Bandnudeln mit Basilikumpesto.

---