

Schweinsrouladen mit Krautfüllung

Zutaten:

gefunden im Newsletter von www.knorr.de

150 g mildes Sauerkraut (Dose)
100 ml Schlagsahne
2 dünne Schweineschnitzel (à 150 g)
2 Scheiben durchwachsenen Speck
2 Frühlingszwiebeln
2 EL MAZOLA Keimöl
1 Beutel KNORR Fix für Schwedische
Hackbällchen

Zubereitung:

Schweineschnitzel evtl. flach klopfen. Sauerkraut abtropfen lassen, Saft ausdrücken und auf den Schnitzeln verteilen. Schnitzel fest aufrollen, mit je 1 Scheibe durchwachsenen Speck umwickeln und mit einem Holzspießchen feststecken.

Rouladen im heißen Keimöl rundherum anbraten. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weiterbraten.

350 ml kaltes Apfelsaft (oder Wasser oder gemischt), und Sahne zugießen.

Beutelinhalt Fix für Schwedische Hackbällchen einrühren und aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zur Sauce geben und heiß werden lassen.

[Druck-Version](#)

