Nah&Frisch



Elfriede B., 3180 Lilienfeld | User

Schnitzelroulade mit Ei gefüllt

Hauptspeise | Fleischgerichte | Hausmannskost | Herbst | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, die Eier hart kochen. Zwiebel und Speck fein schneiden, mit Senf, Crème fraîche, Bröseln und Petersilie vermischen. Die Masse auf die gewürzten Schnitzel streichen, mit je einem hart gekochten Ei belegen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Rouladen in Öl anbraten, mit Rotwein aufgießen, weiterköcheln lassen, dann herausnehmen und warm stellen. Champignons mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in Obers weich dünsten lassen, die Rouladen 3 Minuten mitdünsten.
Als Beilage passen Nudeln oder Reis und Salat. Zum Servieren Rouladen einmal quer durchschneiden.

Zutaten

- 4 große, dünne Puten- oder Hühnerschnitzel
- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 50 g Speck
- 2 TL Senf
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Brösel
- 1 EL Petersilie
- ⅛ l Rotwein
- Öl
- 250 ml Obers
- 150 g Champignons
- Salz & Pfeffer