

FRÄNKISCHE TAPAS



Schweinerouladen mit Bratwurstbrät

Zutaten:

4 Schweineschnitzel

12 dünne Scheiben geräucherter Speck

Manchegokäse oder anderen Hartkäse

grob gehacktes Bratwurstbrät für die Füllung (ca. 100g oder von einer Bratwurst)

Brühe

Salz, Pfeffer, Majoran

Wirsinggemüse

Zubereitung:

Die Schnitzel bzw. Rouladen mit einem glatten Gegenstand flachklopfen.

Anschließend salzen, pfeffern und mit Majoran bestreuen. Jetzt etwas Manchego darüber reiben und mit Bratwurstbrät bestreichen. Nun das ganze fest zusammenrollen, mit einer oder zwei Speckscheiben ummanteln und fixieren, z.B. mit Zahnstocher. Die Röllchen von allen Seiten knusprig anbraten anschließend mit Brühe aufgießen, bis sie halb bedeckt sind und bei 180 °C für 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen. Die Rouladen dabei gelegentlich drehen.

Mit Wirsing und Klößen servieren.