

Rouladen Margarethe

Zutaten

4 Rouladen

1 Schweinefilet

Senf, Salz, Pfeffer

Speckwürfel, Zwiebelwürfel, Pilzscheiben Rotwein, Sahne, Tomatenmark, Fleischbrühe

Zubereitung

Rouladen mit Senf bestreichen, davor etwas würzen, Schweinefilet würzen und in 2 Teile schneiden. Speck, Zwiebel und Pilze andünsten. Die Hälfte der Masse auf die Rouladen geben, das Schweinefilet einrollen und in Mehl wälzen. Danach kräftig anbraten.

Jetzt mit Fleischbrühe ablöschen.

Rotwein, Tomatenmark und Sahne zugeben. Das Ganze kräftig würzen und den Rest der Pilz-Speckmasse dazu geben. Rouladen in der Soße ziehen lassen.

Rezept von Margarethe D. aus Sasbachwalden