

Rezept

Schnitzelröllchen mit Kartoffelgratin

Ein Rezept von Schnitzelröllchen mit Kartoffelgratin, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	1/2 l Gemüsebrühe
1 EL Thymianblättchen	1 Knoblauchzehe
2 Äpfel	1 Bund Petersilie
500 g Sauerkraut (aus der Dose oder der Tüte)	2 magere Schnitzel (à 100 g)
1 EL Rapsöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Für das Gratin den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. In eine Auflaufform schichten, salzen und pfeffern. 400 ml Gemüsebrühe mit dem Thymian aufkochen, den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren. Die Kartoffeln mit der heißen Brühe begießen und im heißen Backofen in ca. 45 Min. (Mitte, Umluft 160°) knusprig backen.
2. Inzwischen die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein reiben. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Mit den Äpfeln und dem Sauerkraut vermengen.
3. Die Schnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern. Mit etwas Sauerkrautmischung belegen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. rundum anbraten. Herausnehmen und warm halten. Die restliche Sauerkrautmischung in die Pfanne geben und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. schmoren.
5. Die Schnitzelröllchen auf das Sauerkraut legen, die restliche Brühe seitlich angießen, den Deckel auflegen und Kraut und Röllchen bei mittlerer Hitze weitere 10 Min. garen. Mit dem Kartoffelgratin anrichten.