

## Rezept

# Schweineröllchen

Ein Rezept von Schweineröllchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> dünne Schweineschnitzel (à 125 g)	<b>2 TL</b> scharfer Senf
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	<b>100 g</b> grobe Zwiebel-Mettwurst
<b>2</b> Gewürzgurken	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Öl zum Braten
<b>2</b> Zwiebeln	<b>100 ml</b> Rotwein (ersatzweise Brühe)
<b>1 Dose</b> geschälte Tomaten (400 g)	<b>4 EL</b> Vollmilch-Joghurt
Rouladennadeln oder Küchengarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und gleichmäßig dünn klopfen. Mit Senf bestreichen und mit Majoran bestreuen. Auf die Schnitzelenden die Mettwurst streichen. Die Gurken längs halbieren, auf die Mettwurst legen. Die Schnitzel aufrollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn zusammenhalten. Rundum salzen und pfeffern.
2. Eine Schmorpfanne und dann das Öl darin auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Röllchen rundum in ca. 7 Min. anbräunen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, zugeben und noch 3 Min. mitbraten. Den Wein angießen und die Tomaten zugeben und etwas zerdrücken. Die Röllchen zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. schmoren lassen. Abschmecken, den Joghurt darüber klecksen und möglichst schnell servieren.