



CHEFKOCH.DE

Fleischröllchen mit Pilzrahm

Pilze putzen, Zwiebel würfeln. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite mit Senf bestreichen. Schnitzel aufrollen, mit Speck umwickeln und mit einem Holzspieß feststecken. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Röllchen darin rundum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Pilze in dem Bratfett anbraten. Röllchen wieder zugeben und alles mit 1/2 L Wasser und Sahne nach und nach ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. schmoren. Röllchen herausnehmen und warm stellen. Preiselbeeren in den Bratfond rühren, aufkochen. Soßenbinder einrühren und nochmals aufkochen. Soße abschmecken.

Wer keinen Soßenbinder mag, kann auch eine Kartoffel in die Soße reiben.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: 650 /

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Champignons
200 g Pfifferlinge
1 Zwiebel(n)
6 dünne Schweineschnitzel
Salz
Pfeffer, schwarz
1 EL Senf, mittelscharf
6 Scheibe/n Bacon, dünn
2 EL Öl
100 g Schlagsahne
2 TL Brühe, Instant, klar
3 TL Preiselbeeren
3 TL Saucenbinder

Verfasser: miguan