

# Gefüllte Rouladen mit Paprika und Käse

## Zutaten

- 4 Schweine-Rouladen
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Paprikaschote
- 4 Frühlingszwiebeln
- 200g Weichkäse - z.B. Géramont Classic
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 200 ml Weißwein
- 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 100 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Wasser



## So geht es:

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Paprikaschote und Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die Paprika in dünne Streifen, die Frühlingszwiebel auf die Breite der Schweinerouladen schneiden. Weichkäse (Géramont Classic) in 12 dünne Scheiben schneiden.
4. Die Schweinerouladen zuerst mit je drei Scheiben Weichkäse und dann mit dem Gemüse belegen. Rouladen an den Längsseiten leicht einschlagen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. In heißem Öl von allen Seiten anbraten, dann in eine Auflaufform legen. 2 Zweige Thymian waschen und zusammen mit dem Weißwein zu den gefüllten Rouladen geben. Im Backofen ohne Deckel ca. 20 Min. garen.
5. Für die Sauce Schalotte und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Den restlichen Thymianzweig waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Schalotte, Knoblauch und Thymian in einem Topf kurz anschwitzen. Sahne und Garflüssigkeit der Rouladen zugießen und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zugeben, aufkochen und andicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den gefüllten Rouladen servieren.



# Verschiedene Füllungen für Rouladen



## Füllungen pro Roulade:

### 1. Füllung

2 Scheiben Schinken  
1 TL Senf  
1 kleine Zwiebel  
1 Essiggurke

### 2. Füllung

1 Scheibe Kochschinken  
1 EL Frischkäse  
2 Champignons in Scheiben  
Lauchring, Salz, Pfeffer  
frischer Thymian

### 3. Füllung

1 Scheibe roher Schinken  
1 Scheibe Emmentaler  
1 EL fr. Spinatblätter blanchiert  
1 Knoblauchzehe in Scheiben  
Salz, Pfeffer  
2 frische Salbeiblätter

### 4. Füllung

2 EL Sauerkraut  
1/4 rote Paprikaschote  
Salz, Pfeffer  
krause Petersilie

## Zubereitung:

Grundrezept Rouladen

Roulade mit dem Handrücken flach drücken, salzen und pfeffern. Füllung so auf den Rouladen verteilen, daß ein kleiner Rand stehen bleibt. Roulade aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten, mit Flüssigkeit auffüllen, so daß die Rouladen halb bedeckt sind. Im geschlossenen Topf ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Saucenfond durch ein Sieb gießen.

Bei mittlerer Hitze in Butter 4-5 Minuten anbraten, mit 1/4l Weißwein auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Die Sauce mit Sahne verfeinern.

