

Elisabeth S.

User

Hühnerschnitzelroulade mit Ei gefüllt

Giaß di Rezepte

Frühling

Geflügelgerichte

Low Carb

Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier hart kochen. Zwiebel und Speck fein schneiden und mit Senf, Crème fraîche, Brösel und Petersilie vermischen.

Die Masse auf die gewürzten Schnitzel streichen, mit je einem hart gekochten Ei belegen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Rouladen in Öl anbraten, mit Rotwein aufgießen, weiterköcheln, herausnehmen und warm stellen.

Obers mit Champignons, Salz und Pfeffer in der Pfanne weich dünsten lassen und die Rouladen 3 min. mitdünsten. Zum Servieren die Rouladen einmal quer durchschneiden. Als Beilage passen sowohl Nudeln als auch Reis und Salat.



ZUTATEN

4 große, dünne Puten- oder Hühnerschnitzel

4 Eier

1 Zwiebel

50 g Speck

2 TL Senf

1 EL Crème fraîche

1 EL Brösel

1 EL Petersilie

⅓ l Rotwein

Öl

250 ml Obers

150 g Champignons

Salz und Pfeffer