

Gefüllte Schweineschnitzel mit gefüllter Kartoffelrolle „alla Gramue“

Thema:	Für einen gemütlichen Abend zu zweit – oder auch für Gäste
Saison:	Immer frische Champignons verwenden (keine eingelegten Champignons)
Besonderheit:	Die gefüllte Kartoffelrolle immer frisch zubereiten
Zu Beachten:	Große Schweineschnitzel kaufen oder mit „Schmetterlingsschnitt“ schneiden, damit das Fleisch gut gefüllt werden kann Ein bisschen Geschick beim Einrollen ist gefragt

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Portionen)

<u>Gefüllte Schweineschnitzel</u>	
4 große	Schweineschnitzel
250 g	Champignons
4 Scheiben	Schinken
4 Scheiben	Käse
2	Zwiebel
1/8 l	Weißwein
3/4 l	Brühe
4	Tomaten
100 g	Crème fraîche
2 EL	Mehl
1 EL	Estragon-Senf
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Oregano
n.B.	Öl
<u>Gefüllte Kartoffelrolle</u>	
700 g	Kartoffel
20 g	Mandelblättchen
1/2 Bund	Petersilie
50 g	geriebener Käse
1/4	chinesischer Knoblauch
1 EL	Olivenöl
1	Ei
3 EL	Weizengries
140 g	Mehl
n.B.	Salz, Pfeffer und Muskatnuss



Zubereitung (gefüllte Schweineschnitzel):

Fleisch klopfen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, mit einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse belegen, zusammenklappen und mit einer Rouladennadel verschließen.
Auf beiden Seiten in Öl gut anbraten und herausnehmen. Im selben Öl, die in Würfel geschnittenen Zwiebel so wie die blättrig geschnittenen Champignons anrösten. Ein EL Mehl und einen EL Senf unterrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit der Brühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Schnitzel wieder einlegen und ca. 45 min weich dünsten.
Zum Schluss die Tomaten vierteln und gemeinsam mit dem Crème Fraiche unterrühren und für ca. 10 min. aufkochen lassen