



## Schweinerouladen

### Zutaten (4 Personen):

- 4 Schweinerouladen (vom Metzger)
- 250 g Kräuterfrischkäse
- 1 Topf frischen Basilikum
- 400 - 500 g Champignons
- 250 g Speckwürfel (durchwachsen)
- 1 Zwiebel
- 200 - 400 ml Sahne
- 1 Glas Bratenfond



### Zubereitung:

Pilze und Zwiebeln klein schneiden, die Speckwürfel in einem Bräter anbraten, dann Zwiebeln und Pilze dazu. So lange braten bis alles gar ist. Dann alles rausnehmen und bei Seite stellen.

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, dann den kompletten Kräuterfrischkäse auf die Rouladen verteilen. Anschließend den frischen Basilikum (ganze Blätter) darauf verteilen, zusammen rollen und mit Rouladennadeln fixieren. Rouladen scharf anbraten. Dann Pilze, Speck und Zwiebeln dazu geben. Mit etwas trockenem Weißwein und Bratenfond auffüllen. Sahne dazugeben. Das ganze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag aufkochen und Soße anbinden. Dazu passt Reis und Salat.

**Tipp:** Anstelle von Pilzen kann man auch Paprika nehmen.

*Guten Appetit!*