

Rainer Klutsch Schnitzel-Röllchen mit Kartoffelgratin

Mittwoch, 5. Januar 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Feine Küche

Zutaten:

Für das Kartoffelgratin:

600 g	Kartoffeln, fest kochend
2 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
150 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Sahne

Für die Schnitzelröllchen:

4	Möhren
1/2	Lauchstange
etwas	Salz
4	Schweineschnitzel (z. B. aus der Nuss à ca. 180 g)
etwas	Pfeffer aus der Mühle
60 g	Bauchspeck, dünn aufgeschnitten
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten



Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.
2. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln.
3. Vier kleine oder eine größere Auflaufform mit Butter ausfetten und die Kartoffelscheiben darin dachziegelförmig einschichten, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Gemüsebrühe und Sahne angießen und im heißen Ofen das Gratin ca. 25-30 Minuten garen.
5. Die Möhren schälen und längs in 2 mm dünne Schieben schneiden.
6. Den Lauch gründlich waschen, trocknen und die einzelnen Blätter abnehmen.
7. Die Möhrenscheiben und die Lauchblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, bis sie elastisch sind.
8. Die Schnitzel flachklopfen und leicht salzen und pfeffern.
9. Die Speckscheiben, Möhrenscheiben und die Lauchblätter auf die Schnitzel legen und einrollen.
10. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzelröllchen rundherum anbraten und bei mittlerer Hitze in der Pfanne fertig garen oder in eine Auflaufform geben und noch wenige Minuten zu dem Gratin in den Ofen geben.
11. Die Schnitzelröllchen und das Gratin aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.

Pro Portion: 720 kcal/ 3020 kJ
32 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß, 46 g Fett