

JÄGER-INVOLTINI

4 Portionen

von Kerstin

ZUTATEN

8 Rouladen vom Schweinekotelett

8 Scheiben Schwarzwälder Schinken

200 g Räucherbauch (gewürfelt)

1 kleines Glas Champignons (geschnitten)

1 Gemüsezwiebel (gewürfelt)

1 Becher Creme fraiche

1 TL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer

100 g Butterschmalz

ZUBEREITUNG

1. Die Champignons abseihen, abspülen und abtropfen lassen.
2. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Champignons, den **Räucherbauch** und die Zwiebeln anbraten, danach aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp legen und abkühlen lassen.
3. Die abgekühlte **Speck**-Pilze-Zwiebel-Masse mit der Creme fraiche und dem Senf vermengen.
4. Die **Schweinefleisch**-Rouladen kurz kalt abrausen und trockentupfen.
5. Anschließend leicht salzen und pfeffern, mit der **Speck**-Pilze-Zwiebel-Masse bestreichen und zu einer Rolle eindrehen. Zum Verschließen, die Rouladen mit je 1 Scheibe **Schwarzwälder Schinken** umwickeln.
6. Nun die Röllchen im restlichen Butterschmalz wie Schnitzel ausbacken und mit Rosmarin-Kartoffelecken und Salat servieren.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

