

Schweineroulade mit Speck und Käse

Menge: Für 2 Personen

Zutaten: 2 Rouladen aus Schweinefleisch
2 Scheiben magerer Speck (ca. 5mm dick)
2 Scheiben Schafs oder Ziegenschnittkäse (ca. 5mm dick)
Pfeffer, Salz
2 EL Mehl
1/4 Liter Wasser

Zubereitung: Das Fleisch kräftig mit Pfeffer würzen.

Den Speck und den Käse auf das Fleisch legen.

Die Rouladen aufrollen, mit einem Faden fest zubinden, und bei starker Hitze kräftig anbraten.

Das Mehl mit dem Wasser anrühren und das Fleisch damit übergießen.

Die Hitze etwas reduzieren und die Rouladen zugedeckt fertig garen.

Die Rouladen aus der Soße nehmen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tips: