

# Paprikarouladen

## Zutaten

- 4 Schweineschnitzel
- 1 große Zwiebel
- 1 große Paprikaschote
- Salz
- Pfeffer
- 3-4 EL Tomatenmark
- 4 Scheiben roher Schinken
- Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl
- 375 ml Fleischbrühe
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL frische Petersilie



## Zubereitung

Die Schnitzel flach klopfen, salzen, pfeffern und mit dem Tomatenmark bestreichen.

Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Schinken belegen. Zwiebel und Paprika in feine Streifen schneiden und auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel einrollen, mit Zahnstochern fixieren und mit Paprikapulver würzen.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten. Mit der Fleischbrühe aufgießen und ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen, mit der Petersilie garnieren und warm halten. Die Crème fraîche in die Soße einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rouladen mit der Soße und Bratkartoffeln servieren. Dazu passt gut ein frischer Tomatensalat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.