

## Schwarzwälder Hackrouladen

750 g Hackfleisch, gemischt	2 Scheiben Toastbrot	4 m.-große Zwiebel(n)
2 Eier	1 EL Senf, mittelscharfer	Paprikapulver, (edelsüß)
8 Scheiben Schinken	8 kleine Gewürzgurken	3 EL Öl
1 EL Mehl, gehäuft	100 g Schlagsahne	2 TL gekörnte Brühe
1/2 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	

Brötchen einweichen. Zwiebeln schälen, 1 hacken, 3 in Ringe schneiden. Hack, Eier, ausgedrücktes Brötchen, Zwiebelwürfel, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten.

Hackmasse achteln und zwischen zwei Klarsichtfolien zu flachen Rouladenscheiben drücken bzw. ausrollen (nicht zu dünn). Mit je einer Scheibe Schinken und einer Gurke belegen. Mithilfe der unteren Klarsichtfolie aufrollen, mit Holzspießchen feststecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rouladen darin rundum ca. 10 Minuten braten.

Zwiebelringe im Bratfett goldbraun braten. Mehl darin anschwitzen. Ca. 1/2 l Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen. Rouladen in die Soße legen und zugedeckt ca. 15 Min. schmoren.

Petersilie waschen, hacken. Zwiebelsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Spätzle oder Salzkartoffeln.

NN am 12. April 2023