

Rouladen nach Greyerzer Art



Pour 8 Rouladen

Préparation : 45 min

Cuisson : 5 bis 10 min

Zutaten

- 8 Scheiben Gruyère AOP von 1 cm dick
- 1 dl Weisswein
- 16 Scheiben Bratspeck
- 4 gezupfte Zweige Majoran
- 1 verklopftes Ei
- Salz und Pfeffer
- Paniermehl
- 40 g Bratbutter

Zubereitung

Die Gruyère AOP-Scheiben in einen Suppenteller legen, mit dem Weisswein übergiessen und 30 Min ziehen lassen.

Je zwei Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Majoran bestreuen und mit einer Greyerzerscheibe belegen, dann einrollen.

Durch das gewürzte Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Alle Rollen auf diese Art panieren und auf einem Brett 15 Min trocknen lassen.

Danach allseitig in der heissen Butter goldbraun braten.

Tipps !

- Ideal für ein Abendessen, begleitet von Salat und Vollkornbrot.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.