



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

anspruchsvoll

#### Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk.	Palatschinken
4 Stk.	Hühnerschnitzel
4 Scheiben	Kochschinken
200 g	frischer Spinat
250 g	Champignons
1 Stk.	gelbe Zwiebel
	Salz
	Pfeffer, weiß
20 g	Öl
2 Stk.	Eier
	Mehl
	Semmelbrösel
	Fett

#### Mein persönlicher Tipp

Die Fülle kann immer variiert werden - wie bei anderen Rouladengerichten auch: anderes Gemüse, anderer Schinken, anderer Käse,...

#### Elisabeth Hörmann

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer Steiermark/Wolfgang Lackner: *Rezept*

## Gefüllte Hendlroulade

### Zubereitung

- Hühnerschnitzel leicht salzen und pfeffern.
- Die Champignons waschen und blättrig schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und in Öl gemeinsam mit den vorbereiteten Schwammerln rösten. Anschließend leicht salzen und pfeffern. Auskühlen lassen.
- Palatschinken flach auflegen, Schnitzel darauflegen und mit Blattspinat bedecken. Schinken darüberlegen und die überkühlten Schwammerln darauf verteilen.
- Die Palatschinke mit der Fülle sehr eng einrollen und mit Rouladennadeln verschließen.
- In Wiener Panier (Mehl, gesalzenes Ei, Brösel) hüllen und in Fett langsam schwimmend herausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Entweder in Scheiben schneiden oder als stehende Pyramiden anrichten. Dazu serviert man am besten gebratenes Gemüse der Saison.