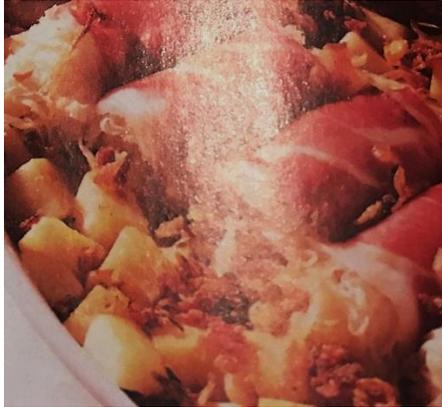


Schwarzwälder Schinkenrollen mit Apfelkrautfüllung



Zutaten für 4 Personen

10 Stück	Scheiben Schwarzwälder Schinken
500 g	gegartes Sauerkraut
1 Stück	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
1 Stück	Äpfel
2 EL	Semmelbrösel
1 kg	Kartoffeln
½ l	Fleischbrühe
¼ l	Bratensaft
30 g	Röstzwiebeln

Zubereitung

Kartoffelwürfel in der Fleischbrühe vorgaren.

Butterschmalz erhitzen und Zwiebelwürfel andünsten. Anschließend das Kraut dazugeben und erwärmen. Dann die Apfelwürfel unter das Kraut mischen.

Schinkenscheiben mit Semmelbröseln bestreuen, mit Apfelkraut belegen und zusammenrollen.

Feuerfeste Form ausbuttern, mit den gegarten Kartoffelwürfeln auslegen und die Schinkenröllchen oben darauflegen. Den Bratensaft erhitzen, die Röstzwiebeln einstreuen und die Soße über die Schinkenröllchen gießen.

Im Backofen bei **160°C 30 Minuten** backen und anschließend heiß servieren.