

Schinken-Hack-Röllchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Hackfleisch, 1 Päckchen Hinterkochschinken, 0,5 Flasche Zigeunersauce, 0,5 Becher süße Sahne, 0,5 Becher Schmand, 0,5 kleine Zwiebel.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit der Zwiebel, einem Ei, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver gut vermengen.

Den Schinken aus der Packung nehmen und die Scheiben trennen. Einen Microwellenkochtopf in geeigneter Größe parat stellen. Die Sahne, Schmand und die Zigeunersoße in einer Schüssel gut verrühren oder in einen Schüttelbecher füllen und gut schütteln bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Die Zubereitung:

Eine Schinkenscheibe auf ein Arbeitsbrett oder einen Teller legen. Eine kleine Portion Hackfleisch nehmen und zu einem Röllchen formen. Es muß in die Schinkenscheibe passen und darf nicht überstehen.

Die Schinkenscheibe aufrollen und in den Microwellenbehälter legen. Dies wiederholen bis alle Schinkenscheiben und das Hackfleisch verarbeitet sind. Die Zigeuner-Sahne-Sauce über den Röllchen verteilen so daß sie komplett mit Sauce bedeckt sind.

Den Deckel auflegen und bei 500 Watt etwa 25 Min. garen.

Anschließend mindestens 5 Minuten stehen lassen damit das Gericht nachziehen kann. Dann können die Hackröllchen serviert werden. Am besten mit Stangenweißbrot, da die Sauce so lecker ist, daß man sie ganz sicher auftunken will. Es reicht auch für drei Personen, mit Salat auf jeden Fall :-)
Guten Appetit wünscht SweetCandy

WICHTIG: es muß ein Microwellengeschirr sein, das zum Garen in der Microwelle geeignet ist, sonst brennt die Sauce sich in den Behälter ein, da sie durch das Fett in den Zutaten sehr sehr heiß wird.