

Polar's Kochstudio
Rezept 54 / 2008



Schweinerouladen mit Kohl

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Weißkohl
40 g Speck, durchwachsen, geräuchert
1 EL Zitronensaft
2 kleine Äpfel, säuerlich, entkernt
4 Roulade(n) vom Schwein à ca. 100g
2 EL Frischkäse, mit Kräutern
Salz und Pfeffer
2 Zwiebel(n), gewürfelt
2 EL Öl
200 ml Tomatensaft
200 ml Wein, weiß, trocken
200 ml Sahne
1 EL Butterschmalz
Petersilie, zum Garnieren

Zubereitung:

Weißkraut in Streifen, Speck in Würfel und Äpfel in Spalten schneiden. Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln. Rouladen salzen, pfeffern und mit Frischkäse bestreichen. Aufrollen und zusammenstecken. Öl erhitzen und die Rouladen in ca. 5 min. scharf anbraten. Zwiebelwürfel zufügen, andünsten und mit Wein und Tomatensaft ablöschen. Zugedeckt ca. 15 min. schmoren lassen. Sahne zugießen und etwas einreduzieren lassen. Speck in einem Topf glasig dünsten, Apfelspalten zufügen und etwas andünsten lassen. Aus dem Topf nehmen. Butterschmalz zufügen und Weißkraut darin ca. 10 min. braten. Speck und Apfelspalten wieder zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse und Rouladen anrichten und mit Petersilie garnieren. Soße extra dazu reichen. Dazu passen Röstis.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Gues Gelingen und Bon Appetit