

Schweinsroulade mit Gemüsefüllung

4 Scheiben Schweinehals à 130 g
1 EL Schweineschmalz
1 Karotte
1 Zwiebel grob gehackt
(Röstgemüse)
1 EL Tomatenmark
1 Spritzer Rotwein
½ l Bratensauce
Salz, Pfeffer, Senf
2 Karotten
4 Scheiben Sellerie
½ Stange Lauch
2 Scheiben Toast
1 Ei
1 Essiggurke
50 g Butter
Salz, Pfeffer, etwas gehackte Petersilie

Das Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. In der Butter kurz andünsten. Das Toastbrot ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butte leicht anbräunen. Die Essiggurke ebenfalls würfeln, mit dem Gemüse, Toastwürfeln und dem Ei vermengen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Die Schweinehalscheiben zwischen 2 Folien legen mit einem Plattierisen plattieren, mit Senf bestreichen, das Gemüse darauf verteilen, zu einer Roulade rollen und mit dem Zahnstocher fixieren. In einer Kasserolle das Schweineschmalz erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kurz anbraten. Das Röstgemüse zufügen und in den auf 200°C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Minuten das Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Nach weiteren 10 Minuten die Bratensauce (von Klenk's Hoflädle) oder ersatzweise Brühe zufügen und einkochen lassen. Nach insgesamt 30 Minuten Garzeit die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Die Sauce abschmecken und gegebenenfalls nochmals kurz einkochen. Entweder durch ein Sieb geben oder mit dem Schmorgemüse anrichten. Am besten passen dazu Salzkartoffeln oder ein Kartoffelpüree.