



Schweinerouladen »Spreewälder Art« mit Lauch im Speck

Das besondere dieser Rouladen ist die Füllung mit einer Fleischfarce. Natürlich sind auch alle anderen Hauptprodukte aus der Region.

4 Personen

ZUTATEN:

ROULADEN:

- 8 Schinkenschnitzel vom Schwein (aus der Oberschale auf 3 mm Dicke platiniert)
- Salz
- Pfeffer
- 8 TL Bautzener mittelscharfer Senf

FÜLLUNG:

- 4 Stangen Lauch (nur das Grüne)
- 300 g Mischhack (halb Rinderhack, halb Schweinehack)
- 150 sehr grobes gewürztes Mett
- 100 g durchwachsender geräucherter Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 1 Ei (Größe L)
- 4 sehr fein gewürfelte Spreewälder Gewürzgürkchen (Glas)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Bautzener mittelscharfer Senf für die Füllung
- ¼ TL Kümmelpulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 ROULADEN: Das Grüne vom Lauch in einzelne Blätter teilen, auf Stücke von etwa 5 – 8 cm teilen und in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Mit Küchenkrepp gut trocken tupfen und beiseite stellen. - Alle anderen Zutaten (außer dem Lauch) in einer Schüssel sorgfältig vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schweinerouladen behutsam salzen und pfeffern und mit je einem Teelöffel Senf gleichmäßig bestreichen. Rouladen mit den blanchierten Lauchblättern leicht überlappend vollständig belegen. Über dem Lauch alle Rouladen gleichmäßig mit der Hachfleischfarce etwa fünf Millimeter dick bestreichen, die Seiten etwas einschlagen und zusammenrollen. Mit Küchengarn fixieren.

Backofen auf 160 °C vorheizen. In einem großen Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten. Danach kurzzeitig heraus nehmen und das geschnittene Wurzelwerk in den Bräter geben und leicht anrösten lassen. Tomatenmark einrühren und kurz mitschwitzen lassen. Das Röstgemüse mit dem Gurkenfond ablöschen und alle Gewürze zufügen, mit Fond auffüllen und kurz aufkochen lassen. Rouladen einlegen und den Bräter mit einem Deckel verschließen. – Im Backofen für zwei Stunden sanft schmoren lassen.

2 LAUCH: Das Weiße der Lauchstangen in 6 – 8 Zentimeter lange Stücke teilen (es sollten 16 Stücke entstehen) und in leise siedenden Salzwasser 10 – 15 Minuten garen. Danach heraus nehmen und im eiskalten Wasser abschrecken, damit sie nicht nachgaren. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und mit dem Bacon umwickeln.

In einer beschichteten großen Pfanne die Butter auslassen und die Lauchstücke rundum bei milder Hitze braten, bis der Speck knusprig braun ist. Mit Salz und Pfeffer noch etwas nachwürzen. Warm halten.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

SAUCE:

- 2 EL Butterschmalz
- 3 Karotten, gewürfelt
- ¼ Sellerieknolle, gewürfelt
- 1 Zwiebel, halbiert und in Streifen geschnitten
- 2 angedrückte Knoblauchzehen
- 400 ml Bratenfond (Glas)
- 100 ml Gurkenfond aus dem Glas
- 2 TL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Stück Piment
- 1 Prise Kümmel
- 50 ml Sahne
- 1 TL Crème fraîche (gehäuft)
- 1 – 2 TL Bautzener mittelscharfer Senf
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

LAUCH:

- 4 Stangen Lauch (Porree) nur das Weiße
- 8 Streifen Bacon (halbiert)
- Salz
- 1 EL Butter
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Petersilie (gehackt)

3 ROULADEN: Die fertig geschmorten Rouladen aus dem Bräter nehmen und das Küchengarn entfernen. Den gesamten Saucenfond in ein Sieb geben und mit dem Wurzelwerk in einen großen Topf passieren. Sahne und Crème fraîche einrühren, kurz einmal aufkochenlassen und mit dem Senf, evtl. noch mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Rouladen wieder einlegen und noch fünf Minuten durchziehen lassen.

4 ANRICHTEN: Rouladen auf vorgewärmte Teller geben und mit der Sauce übergießen. Zwei Lauchröllchen anlegen. Mit Salzkartoffeln, über die großzügig gehackte Petersilie gestreut wurde, servieren.

5 GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Als typisch regionales Gericht passt vorzüglich ein Lausitzer Porter dazu.