

Schweinsroulade mit Laugengebäckfüllung

Zutaten

für ca. 6 Personen:

6 Schweinsschnitzel
200g Doppelrahm-Frischkäse
18 größere Scheiben Speck
2 Laugengebäck
2 Eier
100-150 ml Milch
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
½ Sellerie
1 El. Tomatenmark
1 El. Preiselbeermarmelade
Rotwein
Petersilie, Salz, Pfeffer, Kümmel,
frische Kräuter
Schweineschmalz
¾ l Gemüsebrühe



Zubereitung:

1. Laugengebäck in kleine Würfel schneiden und mit Eiern warmer Milch Salz, Pfeffer, Kümmel und Petersilie vermischen und etwas durchziehen lassen.
2. Schnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Doppelrahm-Frischkäse auf die Schnitzel streichen so dass die Fläche schön bedeckt ist(wer mag kann auch noch Kräuter hinauf geben), jedes Schnitzel mit drei Speckscheiben belegen und am unteren Ende die Laugengebäckfülle in Wurstform hinaufgeben. Fest zusammenrollen und mit einen Zahnstocher fixieren.
3. Zwiebel fein schneiden, Karotten und Sellerie schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Schweineschmalz in einer Pfanne/Bräter erhitzen und Schweinsrouladen an allen Seiten kräftig anbraten. Rouladen herausnehmen, Zwiebel gut anrösten, Karotte, Sellerie und Knoblauch dazugeben und ebenfalls noch etwas mitrösten lassen. Tomatenmark und Preiselbeeren einrühren und anrösten, mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
4. Frischen Thymian und Bohnenkraut begeben und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen.
5. Kartoffeln schälen und reiben, anschließend ausdrücken und Maizena, Eier, Gewürze und Petersilie begeben. Kleine Küchlein formen und die Kartoffelpuffer in heißen Butterschmalz goldgelb brutzeln. Man kann auch geriebenen Zucchini oder Kürbis untermischen.
6. Soßenansatz mixen und durch ein Sieb passieren, wenn nötig noch etwas binden und mit Obers verfeinern.

Kartoffelpuffer:

1 kg Kartoffeln
3 Eier
4 El. Maizena
Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie
Butterschmalz

