

Schweineroulade gefüllt mit Spargel

Zutaten

ca. 6 Personen

6 große Schweineschnitzerl
12 Stück grüner Spargel
150g dünne Speckscheiben
200 g Frischkäse mit Kräuter
Parmesan
250g Wurzelgemüse
1 große Zwiebel
1 El. Tomatenmark
1/8l Weisswein
600 ml Gemüsebrühe
Schlagobers
Salz, Pfeffer
Thymian, Bohnenkraut, Liebstöckel
Schweineschmalz



Zubereitung:

1. Schnitzerl dünn klopfen und mit Salz, Pfeffer würzen.
Spargel waschen und auf die passende Länge der Schnitzel schneiden (Rest kann man für eine Suppe verwenden).
2. Schnitzerl mit Speckscheiben belegen und mit Frischkäse bestreichen.
Spargel am unteren Ende der Schnitzerl platzieren, anschließend über das ganze Schnitzerl Parmesan reiben.
Ränder etwas einschlagen und das Schnitzerl zu einer Roulade rollen, Ende mit Zahnstocher fixieren.
3. Wurzelgemüse und Zwiebel putzen, schälen und würfelig schneiden.
In einen Bräter oder einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten.
Rouladen heraus geben und im Bratenrückstand Gemüse und Zwiebel gut mitrösten lassen, Tomatenmark noch kurz anrösten, mit Wein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
Rouladen und Kräuter wieder dazu geben, zudecken und bei 180 C° ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
4. Wenn die Rouladen schön zart sind herausgeben, Soßenansatz passieren oder mixen, wenn nötig noch etwas binden. Nochmals abschmecken und mit etwas Obers verfeinern.
5. Dazu passen hervorragend Taglillette und knackiges Pfannengemüse.

