

Kochen mit Klaus

Schweinerouladen „Bavaria“

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

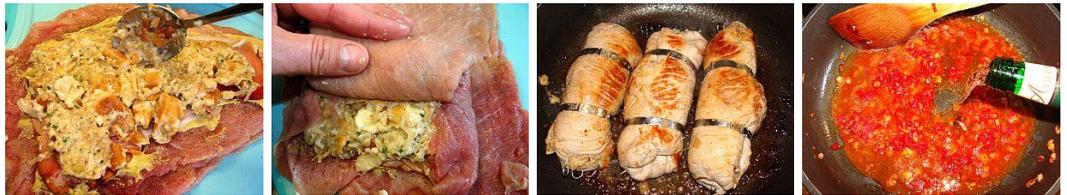
- 3-4 Schweinerouladen, Salz, Pfeffer, Senf, roher Schinken, 1 Brezel,
- 500 g Sauerkraut, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Lorbeerblatt, Maggi,
- 1 TL Kümmel, flüss. Süßstoff, 250 ml Weißwein, 3 EL Tomatenmark,
- 2 EL Bratensaft, 700 ml Fleischbrühe, 1 P. Fix f. Rouladen, Petersilie

Zubereitung:

1. Laugenbrezel in Stücke teilen, für 15 Min. in Milch einweichen, dann ausdrücken. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. ½ Zwiebeln in Öl andünsten, Sauerkraut, 200 ml Brühe, Lorbeerblatt u. Kümmel zugeben, kochen bis die Brühe verdampft ist, Mit Maggi u. Süßstoff abschmecken. 1/3 Kraut mit der Brezel u. 1 EL Petersilie vermischen.



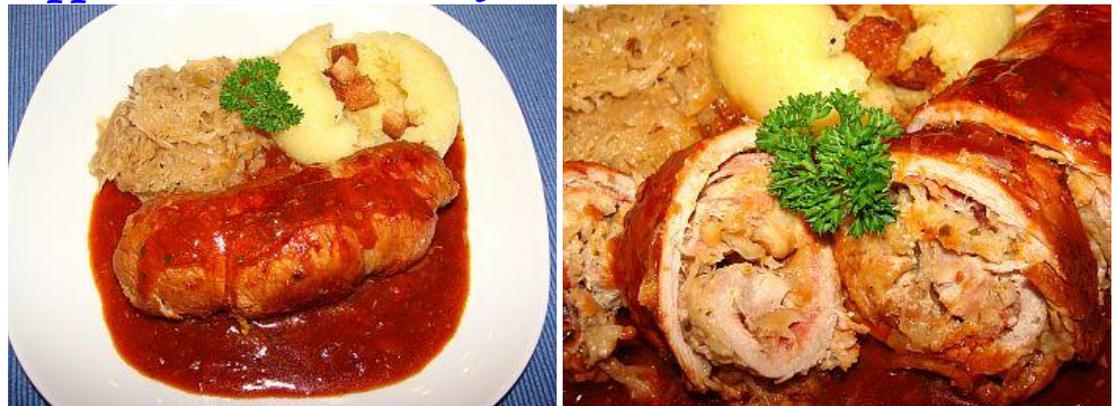
2. Fleisch waschen, trocken tupfen, innen salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Mit Schinken belegen u. Sauerkraut-Füllung darauf verteilen. Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren.



3. Fleisch in Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark mitbraten. Mit Wein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Restl. Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, Rouladen zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 60 Min. schmoren. Rouladen entnehmen, Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit bayr. Knödeln u. restl. Kraut reichen!



Erstellt von Klaus am 29.06.2014