Schweinerouladen „Altdeutscher Art“

Zutaten für Rouladen:



4 Schweinerouladen
8 Scheiben Bacon
4 Grobe Hausmacher Bartwürste
Salz, Paprika & Pfeffer zum Würzen
Zwiebel- oder Griebenschmalz

Zutaten für Sauce:

1 Mittelgroße Zwiebel
2 Große Knoblauchzehe
100g Schinkenspeck gewürfelt
250 ml Fleischfond
(Alternativ geht auch Instand Brühe)
Saucenbinder Dunkel

Zubereitung Rouladen:

Die Schweinerouladen auf beide Seiten etwas mit einem Fleischklopfer bearbeiten und auf einer Seite (Außenseite) würzen. Die Bratwürste dann von der Pelle befreien. Den Bacon (je 2 Scheiben) auf die Innenseite der Roulade platzieren und darauf die Bratwurst legen. An den Seiten ein wenig einklappen und rollen.
Mit Lebensmittelfaden oder einer Fleischnadel zu einem Paket machen. Dann eine geeignete Bratpfanne mit dem Zwiebel- oder Griebenschmalz erhitzen und die Rouladen auf allen Seiten gut anbraten.

Danach die Rouladen aus der Pfanne in ein, für den Backofen geeignetes Gefäß geben und in den auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für ca. 45 Minuten durchziehen lassen.

Zubereitung Sauce:

Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pfanne mit dem Bratensud der Rouladen erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch sowie den Schinkenspeck hineingeben und ordentlich braten. Dann das Ganze mit dem Fleischfond ablöschen und anschließend die Sauce binden!

Tipp-1:

Natürlich ist es auch möglich, die Rouladen in der Sauce garen zu lassen, aber dabei muss darauf geachtet werden dass die Sauce nicht eindickt. Also erst im Sud garen lassen und dann die Sauce binden, dazwischen immer wieder den Sud mit Fleischfond auffüllen.

Tipp-2:

Zu den Rouladen aus Schweinefleisch passt am besten Salzkartoffel und frischer Rosenkohl in Butterschmelze!

