

Schweinsroulade mit Bärlauchfüllung

Zutaten für 6-7 Rouladen:

400g Speck
4 Knoblauchzehen
250g Nudeln
700g Kohlsprossen
250 ml Schlagobers
4 Eier
200g Käse gerieben
(etwas Käse zum bestreuen)
1 EL. Petersilie
Pfeffer
Kräutersalz



Zubereitung:

1.
Bärlauch waschen, Zwiebeln schälen und eine Zwiebel und Bärlauch in feine Streifen schneiden.
Knoblauch schälen und 2 Zehen fein hacken.
In einer Pfanne etwas Schweineschmalz erhitzen, Zwiebel und Knoblauch kurz anrösten, Bärlauch dazugeben und noch für ein paar Minuten mitdünsten lassen.
Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend auskühlen lassen.
2.
Schweinsschnitzerl klopfen, salzen und pfeffern.
Mit zwei Scheiben Gouda belegen, ca. 1 TL. Frischkäse bestreichen und abschließend mit der Bärlauchfülle bedecken.
Schnitzerl in den Seiten etwas einschlagen und einrollen und das Ende mit einem Zahnstocher fixiert.
3.
In einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen und die Rouladen scharf an allen Seiten anbraten.
Rouladen aus der Pfanne nehmen und im Bratenrückstand eine fein geschnittene Zwiebel und gehackte Knoblauchzehe anrösten lassen.
Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen und die Rouladen in den Soßenansatz legen, für 30 Minuten dahin köcheln lassen.
4.
Die weich gedünsteten Rouladen aus dem Soßenansatz geben, Ansatz durchmixen so das keine Stücke mehr vorhanden sind, Soße eventuell noch etwas binden und mit Obers verfeinern.
Die cremige Soße noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5.
Zum Schluss die Rouladen noch einmal in die heiße Sauce legen und für 5-10 Minuten ziehen lassen.

Dazu passen hervorragend Bandnudeln und Broccoli-Karfiolgemüse.