



## Ihr Rezept: Schweineroulade in Rotwein



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	90 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

### Zutatenliste

#### Allgemein

Schweinekeule oder -rücken (in Scheiben geschnitten)	600 g
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
mittelscharfer Senf	2 EL
durchwachsener Speck in Scheiben	200 g
Zwiebeln	2
Essiggurken	4
Mehl	
Butterschmalz zum Braten	
Tomatenmark	2 EL
Karotte	1
Sellerieknolle	1/4
Zwiebel	1
trockener Landrotwein	1/4 l
Fleischbrühe (Instant)	1/4 l
Kartoffelmehl	2 EL

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Fleisch gut klopfen, mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen, eine Seite mit Senf bestreichen, die Speckscheiben auflegen, die in Scheiben geschnittene Zwiebel und je eine Essiggurke (längs geschnitten) einfüllen, rollen und mit kochfestem Garn zusammenbinden.

Die Rouladen in wenig Mehl wälzen und in heißem Fett von allen Seiten gut anbraten. Fleisch herausnehmen und warmstellen.

Den Bratensatz mit Tomatenmark färben, Karotte, Sellerie und Zwiebel, kleingeschnitten, dazugeben und leicht durchrösten, mit Wein und Brühe ablöschen. Das Fleisch in den Topf zurückgeben und leicht köchelnd in etwa 1 Stunde garen. Eventuell nochmals würzen.

Rouladen herausnehmen und Soße mit angerührtem Kartoffelmehl binden und passieren. Dazu passt Kartoffelpüree.