

## RHÖNER SAUERKRAUT-ROULADE

Markus Kneipp vom "Neustädter Haus"

### Zutaten (für 4 Personen):

4 x ca. 200 g Scheiben magerer Schweinekamm (Nacken, Hals)

500 g frisches Sauerkraut oder Konserve

2 mitteldicke Zwiebeln

4 Esslöffel mittel scharfer Senf

Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt, Pimentkörner, gemahlener Kümmel

0,5 Liter Bratenfond

### Zubereitung:

Die dicken Kammscheiben zwischen Folie, am besten einen großen Gefrierbeutel, legen und möglichst dünn plattieren.

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und in Halbmonde schneiden und unter das Sauerkraut mischen, den Senf dazugeben und mit etwas Salz, einer Prise Zucker und je nach Geschmack mit Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen.

Anschließend die Kammscheiben auf der Arbeitsplatte auslegen, mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen, die Sauerkraut-Mischung im vorderen Drittel gleichmäßig auf den Scheiben verteilen und zusammenwickeln.

Ohne Fett in eine passenden Kasserolle oder Pfannen einlegen und circa 0,1 Liter Wasser, das Lorbeerblatt und 2-3 Pimentkörner dazugeben und in der Backröhre bei 160 °C eine Stunde ohne Deckel schmoren lassen. Anschließend die fertigen Rouladen herausnehmen und warm stellen, den Bratengrund mit dem fertigen Fond auffüllen und die Soße zubereiten und je nach Bedarf mit Mehl binden, passieren oder auch nicht und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die fertigen Schweinsrouladen am besten mit einem Kartoffelpüree oder Kartoffelschnee aus mehlig kochenden Kartoffeln oder auch Spätzle oder breiten Nudeln und einem frischen Salat servieren.