

Sauerkrautroulade

Rezept von Stephanie Kowalt, Köchin und Wirtin Landgasthof „Zur Linde“, Weilrod

Zutaten:

4 Scheiben Schweinekamm à 180 g
8 Scheiben Schinkenspeck (Bacon)
400 g Sauerkraut
2 Zwiebeln
1 Apfel
1 Karotte
Senf, Majoran, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
400 ml Fleischbrühe
100 g saure Sahne
Butterschmalz
Stärke zum Binden

Zubereitung:

Schweinekamm platt klopfen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, mit Senf bestreichen und mit jeweils zwei Scheiben Bacon belegen. Apfel und Möhre waschen, schälen und raspeln. Zwiebeln klein würfeln.

Das Sauerkraut hiermit mischen und abschmecken, eventuell würzen.

Sauerkrautmasse auf die Rouladen verteilen und zu einer festen Roulade rollen. Mit Küchengarn fixieren. Butterschmalz erhitzen, die Rouladen ringsherum anbraten, die Fleischbrühe angießen und das Lorbeerblatt zugeben. Den Backofen auf 160°C anheizen und die Rouladen darin ca. 30 Minuten schmoren lassen, von Zeit zu Zeit die Roulade mit der Brühe übergießen. Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen und die Sauce mit der Stärke binden und eventuell nachwürzen. Vom Herd nehmen, die saure Sahne unterziehen, nicht wieder kochen. Dazu zum Beispiel Kartoffelpüree servieren.