

Kochen mit Klaus

Mediterrane Schweinerouladen (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Schweinerouladen à 180 g, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- Paprikacreme scharf, 125 g Fetakäse, 1 große Essiggurke, Öl,
- 80 g Sellerie, 100 g Möhren, 8 Scheiben roher Schinken, Bratensaft,
- 3 EL Tomatenmark, 250 ml Weißwein, 600 ml Fleischbrühe,
- 1 Pck. Fix für Rouladen, gerebelter Oregano, Majoran & Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Möhren, Sellerie u. 1 Zwiebel klein würfeln. 2. Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Gurke u. Feta klein würfeln.



2. Rouladen waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. Mit Paprikacreme dünn bestreichen u. mit je 2 Scheiben Schinken, Zwiebeln, Gurke u. Feta belegen. Rouladen fest aufrollen, fixieren u. in Öl rundum braun braten, herausnehmen. Restl. Gemüse im Bratfond anschwitzen, Tomatenmark mitbraten. Brühe u. Wein zugeben, Fix u. 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen. Rouladen zufügen u. zugedeckt ca. 50 Min. schmoren lassen. Rouladen zwischendurch wenden.



3. Rouladen herausnehmen u. warm stellen. Sauce pürieren, mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Zu Rouladen u. der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu griechische Nudeln (Kritharaki) reichen!

