

Schweineröllchen in Biersoße



Zutaten für 4 Personen: 125 g Speckwürfel
4 EL Öl
250 g Porree (in Ringe geschnitten)
Pfeffer
8 Schweineschnitzel (je ca. 150 g)
Salz, 4 TL geriebener Meerrettich
1/2 l Landbier
200 g Crème fraîche, 2 Prisen Zucker
1 Bund Schnittlauch (in Ringe geschnitten)
Holzspieße zum Feststecken der Röllchen

Zubereitung:

Speck in 2 EL Öl auslassen. Porree darin etwa 5 Minuten dünsten. Mit Pfeffer und Kümmelpulver würzen, dann aus der Pfanne nehmen.

Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Seite mit Meerrettich bestreichen und die Porree-Speck-Mischung darauf verteilen. Die Schnitzel aufrollen, mit Holzspießchen feststecken und im restlichen heißen Öl rundum braten. Herausnehmen und das Bratfettentfernen.

Bier in die Pfanne gießen, Crème fraîche einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Rouladen wieder hineingeben, zugedeckt circa 45 Minuten schmoren lassen.

Schweineröllchen herausnehmen und warm stellen. Die Soße einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Schnittlauchröllchen zugeben. Schweineröllchen mit der Soße anrichten. Nach Wunsch mit Kräutern und buntem Pfeffer garniert servieren. Dazu schmeckt Feldsalat mit Roter Bete.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Hubert Kemper