

Sauerkraut-Roulade vom Schweine-Hals

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	150 g frisches Sauerkraut
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	1 Prise Zucker	4 Schweinehalssteaks a 180 g
Salz, Pfeffer	4 dünne Scheiben Speck	1 EL Butterschmalz
300 ml Fleischbrühe		

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter andünsten. Das Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Nelke zugeben und alles ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. 1 Prise Zucker unterrühren und zum Schluss die restliche Flüssigkeit bei hoher Hitze gänzlich einkochen, so dass das Kraut nicht sämig, sondern relativ trocken ist. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch dünn plattieren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Speck auf die Fleischscheiben legen, darauf etwas Sauerkraut geben, alles gut zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einem Bräter mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten anbraten, mit Brühe ablöschen und im Ofen ca. 20 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit dem Bratfond übergießen. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen, die entstandene Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 TL kalte Butter unterrühren. Rouladen mit der Soße anrichten, dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Januar 2009