

# Involtini mit Pancetta und Fenchel-Spitzkohl-Gemüse

## Für 4 Personen:

4 dünne Schweineschnitzel	4 dünne Scheiben Pancetta	1 EL Fenchelsamen
1 Msp. Zimt	1/2 TL Kümmel	1/2 TL Korianderkörner
3 EL Olivenöl	2 Fenchelknollen (500 g)	300 g Spitzkohl
2 Zweige Majoran	1 TL Zucker	50 ml trockener Wermut
100 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	Meersalz, Pfeffer

Die Gewürze im Mörser fein zerstoßen. Den Pancetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Öl andünsten. Gut die Hälfte der Gewürzmischung zugeben, kurz mit anbraten. Die Mischung herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Fenchel putzen (das Grün bis zum Anrichten auf dem Teller aufbewahren), waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Spitzkohl putzen, waschen, abtropfen lassen. Blätter in Streifen oder Rauten schneiden, dabei die dicken Blattrippen entfernen.

Die Schweineschnitzel trockentupfen, jeweils zwischen zwei aufgeschnittene Gefrierbeutel legen und etwas dünner klopfen. Das Fleisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Pancetta-Gewürz-Mischung darauf verteilen, dabei ringsherum einen Rand freilassen. Die Majoranblättchen abzupfen und ebenfalls auf den Schnitzeln verteilen.

Schnitzel seitlich etwas über der Füllung einschlagen, aufrollen und zum Beispiel mit Rouladen-nadeln verschließen.

Restliches Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen (Involtini) darin von allen Seiten anbraten. Den Fenchel zufügen. Mit der restlichen Gewürzmischung und dem Zucker bestreuen und einige Minuten andünsten. Den Spitzkohl unterheben, kurz mit andünsten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Noilly Prat und den Wein dazu gießen und bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen. Den Fond angießen und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten garen. Das Gemüse abschmecken.

Die Involtini diagonal halbieren, mit dem Gemüse anrichten und mit dem Fenchelgrün garnieren. Dazu passt Weißbrot oder knusprig gebratene Kartoffeln.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020