

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Schweinebackerl mit Kartoffelroulade

Köchin: Viktoria Stranzinger

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schweinebackerl

- 4 Stück Schweinebackerl
- 2 EL Rapsöl
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 2 EL Tomatenmark (alternativ: Tomaten-Chutney)
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Rotwein
- 100 g Zwiebeln
- 500 ml Gemüsefond (oder Wasser)
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Majoran
- ½ TL Oregano
- ½ TL Kümmel
- 1 TL Kristallzucker

Für den Kartoffelteig der Roulade

- 500 g mehliges Kartoffeln
- 120 g Mehl

Quelle: ORF extra

- 30 g weiche Butter
- 1 Ei
- Salz
- 3 EL Rapsöl zum Anbraten der Roulade

Für die Fülle

- 100 g Frischkäse
- 20 g Bärlauch

Für die Garnitur

- Jungzwiebelgrün

Zubereitung

1. Zu Beginn die Schweinebackerl von den Sehnen befreien und in einem Topf in heißem Rapsöl scharf anbraten.

Tipp: Die Fleischabschnitte können gerne am Anfang mitgebraten werden, da sie viel Geschmack abgeben.

2. Die Karotten und den Sellerie in grobe Würfel schneiden, in den Topf dazu geben und mitanbraten. Anschließend das Tomatenmark und eine fein geschnittene Knoblauchzehe begeben und mitrösten, alles mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Tipp: Statt dem Tomatenmark und dem Knoblauch kann man zum Beispiel auch etwas Tomaten-Chutney begeben, wenn man so etwas zuhause hat.

3. Für die Roulade die Kartoffeln in der Schale weichkochen, schälen und 10 Minuten ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse pressen und etwas abkühlen lassen. Nun die gepressten, erkalteten Kartoffeln mit dem Mehl, der Butter und dem Ei vermengen, leicht salzen und zu einem glatten Teig verkneten.

4. Zu den Schweinebacken nun fein geschnittene Zwiebeln beifügen, etwas mitbraten und mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Alles kurz aufkochen lassen, mit Gemüsefond oder Wasser auffüllen und zirka 1 Stunde köcheln lassen.

5. Währenddessen den Kartoffelteig für die Rouladen auf ein Stück bemehltes Frischhaltefolie geben und entweder mit einem Löffel und mit den Händen plattdrücken oder mit einem Nudelholz ausrollen. Dann den Teig mit Frischkäse bestreichen, mit Bärlauch belegen und der Länge nach einrollen.

Tipp: Die Kartoffelroulade kann je nach Jahreszeit beliebig gefüllt werden, zum Beispiel auch mit Spinat oder getrockneten Tomaten.

6. Inzwischen die Schweinebacken-Sauce mit Salz, Pfeffer, Majoran, Oregano, Kümmel und Zucker würzen und weiterköcheln lassen. Natürlich können je nach Geschmack auch andere Gewürze, wie zum Beispiel getrocknete Zwiebeln oder statt dem Zucker Preiselbeeren, beigegeben werden.

7. Die Kartoffelroulade in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne in heißem Rapsöl langsam von beiden Seiten braten.

8. Zum Schluss die geschmorten Schweinebacken gemeinsam mit einer angebratenen Kartoffelrouladen-Scheibe und etwas Sauce anrichten, mit frischen, grünen Jungzwiebel-Ringen garnieren und servieren.