

Rouladen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 St. Rinderrouladen
- 8 St. Scheiben durchwachsener Speck , auch Wammerl genannt
- 6 EL saure Sahne
- 2 St. Zwiebeln
- 2 St. saure Gurken
- 1 St. Karotte, in Scheiben geschnitten
- 8 TL mittelscharfer Senf
- 1 St. rote Paprika, längs geschnitten
- ½ EL jeweils Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, Cayennepfeffer, Knoblauch
- 4 EL Öl zum Anbraten der Rouladen
- 2 EL Stärke (oder Mondamin) zum Verdicken der Soße
- 8 St. Zahnstocher, Rouladennadeln oder Sternzwirn finden hier Verwendung



Zubereitung :

Die Zwiebeln, Speck, Paprika und die Gurken möglichst in Streifen schneiden,

Die Rouladen nebeneinander auf eine Arbeitsplatte oder Brett legen, so dass sie sich der Länge nach berühren und eine Fläche ergeben mit Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, Knoblauch würzen.

Auf jede Roulade 2 Teelöffel Senf geben und diesen mit einem Messer über alle Rouladen gleichmäßig verteilen.

Nun jeweils zwei Scheiben geräucherten Speck, eine Gurke, Zwiebel, Paprika quer legen. Jetzt immer jeweils eine Roulade einrollen und am Ende mit zwei Zahnstochern verschließen.

Die Zahnstocher können ruhig durch die ganze Roulade gestochen werden, nur sollten sie noch etwa einen Zentimeter am Ende der Roulade vorstehen.

In einer großen Pfanne die Rouladen mit Öl oder ausgelassenem Speck, Zwiebeln, saurer Sahne kräftig von beiden Seiten anbraten, damit sich die Poren schließen.

Paprika, Karotten, Zwiebeln, Gurken und das restliche Gewürz in den Rouladentopf geben. Mit einer halben Tasse Wasser auffüllen, kurz andünsten.

Zugedeckt müssen die Rouladen nun etwa 2 ½ Stunden schmoren. Zwischendurch die Soße rühren und die Rouladen drehen und immer wieder etwas Wasser zugießen.

Das gute Schäuferle



Schäuferle mit Allgäuer Kartoffelsalat ohne Salatgurken

Rezept Nürnberger Schäuferle,

Zutaten:

- 1 Spritzer Zitronensaft, Salz, 1 EL Mehl, 1 TL grob zerstoßener Kümmel,
- 1 TL Pfeffer, 1 kg Schäuferle (gepökelttes Schweinefleisch aus der Schulter, mit Knochen), 1 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel.

Zubereitung:

Die Zwiebel pellen und fein würfeln. In einem Bräter das Butterschmalz zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

Schäuferle (Schweineschulter) waschen, trockentupfen, mit Pfeffer und zerstoßenem Kümmel einreiben und im Butterschmalz ringsum anbraten. ½ l Wasser zugießen und den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Schäuferle bei 200 °-250 °C mindestens 2 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Wasser beschöpfen.

Den fertigen Braten auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Das Mehl mit etwas Wasser verrühren und den Bratensaft damit binden. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dazu passen Klöße und Sauerkraut.