

# Schweineröllchen mit Oliven gefüllt

Fleisch - Schwein

**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten } 1½ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

<b>ZUTATEN für ... Personen</b>		<b>4</b>	<b>6</b>
Schnitzel, dünn und groß à 200 g <sup>1</sup>	St.	4	6
Speck in hauchdünnen Scheiben	g	100	150
Mangold groß	St.	2	3
Zitronen	St.	2	3
Zwiebel	St.	1	2
Knoblauchzehen	St.	2	3
Oliven, entsteint, schwarz und grün	g	je 100	je 150
Suppengrün	St.	1	2
Brühe	ml	250	375
Weißwein	ml	250	375
Olivenöl	EL	4	6
Butter	g	40	60
Muskatblüte, Pfeffer, Salz, Chili			

## VORBEREITEN:

1. Mangold 3 Minuten in Salzwasser blanchieren.
2. Oliven grob würfeln
3. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln

<sup>1</sup> vom Metzger aus der Schweinekeule (Schinkenschnitzel) 5 mm stark schneiden lassen.

4. Suppengrün winzig klein würfeln.

## ZUBEREITUNG:

1. Fleischscheiben ausbreiten (evtl. Nahtstelle nach oben). Mit Speck und danach mit den Mangoldblättern belegen. Speck soll überstehen. Darüber die gewürfelten Oliven geben. Wenig salzen (wegen Speck). Mutig Pfeffern. Aufrollen und mit Küchengarn zu Röllchen binden.
2. Röllchen in heißem Olivenöl anbraten. Suppengrün beifügen und kurz mitrösten bis es weich ist. Mit Brühe nach und nach ablöschen damit nichts ansetzt und zu sehr bräunt. Zum Schluss Wein angießen und 20 Minuten zugedeckt leise gar schmoren.
3. **Für die Beilage:** Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Restlichen Mangold in Streifen schneiden und zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte und Chili kräftig würzen. 10 Minuten weich dünsten. Mit abgeriebener Zitronenschale abschmecken.
4. **Sauce:** Bratenfond evtl. etwas einkochen. Pürieren (gfs. durch ein Sieb treiben). Butter untermixen.
5. **Zum Anrichten:** Röllchen schräg aufschneiden.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Mangold, Kartoffelpüree / Rotwein oder Rosé.

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-178.DOC