

Schweineroulade mit Gorgonzola bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Gorgonzola oder Camembert, 1 kleine reife Birne, 4 Schweineroulade (a ca. 180 g), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 4 gekochter Schinken, 2 Esslöffel Butterschmalz, 200 ml Rose-Wein, 1 Lorbeerblatt, 1 Packung Tiefkühl-Krokette, 1-2 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe, 1 Esslöffel Honig.

Die Vorbereitungen:

Gorgonzola in grobe Stücke schneiden. Birne putzen, waschen und schälen. Fruchtfleisch in 4 Spalten teilen und das Kerngehäuse entfernen.

Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen, leicht salzen, mit Pfeffer und Muskat würzen. Je eine Seite mit einer Scheibe Schinken belegen. Darauf Gorgonzola-Stücke verteilen und je 1 Birnenspalte auf das erste Drittel der Roulade geben. Fleisch von der Birnenseite her zusammenrollen und feststecken.

Die Zubereitung:

Fleischrollen in einem Schmortopf in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Mit Wein ablöschen, dabei den Bratensatz ablösen, alles etwa 2 Minuten einköcheln lassen. 300 ml Wasser angießen, Lorbeerblatt zugeben. Rouladen zugedeckt etwa 35 Minuten schmoren lassen.

In den letzten 15 Minuten der Schmorzeit die Krokette nach Packungsangabe im Backofen zubereiten.

Lorbeer aus der Rouladensauce entfernen. Sauce mit gekörnter Brühe und Ahornsirup abschmecken. Rouladen mit Sauce und Krokette anrichten.

Beilage: Brokkoli-Gemüse