Schweinerollbraten mit Spinatfüllung

Zutaten (6 Personen)

» 1,2kg Schweinebraten
» Salz & Pfeffer
» 4TL Senf
» 1/2TL Majoran
» 300g Blattspinat
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1EL Butter/Margarine
» 3 Tomate(n)
» 2EL ger. Parmesan
» 100g Schafskäse
» 4EL Öl
» 125ml Weißwein
» 400ml Gemüsefond
» 2EL Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Schweinefleisch abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern, mit 2TL Senf bestreichen und mit Majoran bestreuen. Spinat auftauen lassen.

2. Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein hacken, in der heißen Butter andünsten. Spinat ausdrücken, zufügen, kurz andünsten. Tomaten häuten, entkernen, würfeln. Mit Parmesan zum Spinat geben, abschmecken.

3. Masse auf dem Fleisch verteilen. Schafskäse zerbröckeln, darauf verteilen. Fleisch fest aufrollen und mit Küchengarn in Form binden.

4. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Wein, Gemüsefond angießen. Den Rollbraten zugedeckt ca. 90min sanft schmoren lassen.

5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, auf eine Platte geben und warm halten. Die Crème fraîche in den Fond rühren. Soße mit Salz, Pfeffer, 2TL Senf abschmecken. Den Rollbraten aufschneiden und mit der Soße servieren. Nach Wunsch mit Majoranblättern garnieren. Dazu passen Röstkartoffeln.

Tipp: Schweinenacken verwenden und diesen vom Metzger zuschneiden lassen.

Nährwerte: 530kcal/E49g/F35g/KH3g pro Portion

angelegt am: 21.07.2003 Rezept-Nr: 505

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke