

Roulade vom Schwarzfuß-Schwein mit rustikaler Füllung an Kümmelkartoffeln und gemischtem Gemüse

Nackenfleisch vom Schwarzfuß-Schwein (oder Iberico) in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchgranulat würzen, wenn Zeit ist, ca. 1 Std. einwirken lassen. Fleisch nicht sehr würzen, denn Blut- und Leberwurst haben ja schon viel Salz in sich.

Rustikale Füllung (siehe dort) drüber geben, entweder auf die gesamte Fläche geben oder in die Mitte geben, zusammen rollen, Nicht binden oder zustecken, sonst mit Öffnung nach unten auf Backblech setzen. Ofen auf 180 / 190 ° vorheizen. Oberhitze kurz auf "volle Pulle" einschalten, Backblech ganz oben einsetzen.

Wenn Rouladen braun werden (ca. nach 20-30 Min), Backblech rausnehmen, Flüssigkeit und Fett, die ausgebraten sind, abgießen (sehr fetthaltig), Tomatenmus (klein gehackte Tomaten) in der Mitte aufs Blech geben, damit später etwas Säure in der Sauce ist. Wieder in den Ofen geben und gar braten lassen.

Etwas braune Grundsauce in Topf geben, Sahne dazu, etwas einköcheln lassen, Backblech aus Ofen nehmen, Tomatenmus und ausgetretenen Fleischsaft in Sauce geben (vom Tomatenmus auch etwas zum Gemüse geben (wird saftiger und runder im Geschmack)).

Sauce in Mixbecher geben und durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Falls Sauce zu wenig cremig ist, etwas Olivenöl unterrühren (denn durch das Tomatenmus wird die Sauce oft zu säuerlich).

Etwas Butter und Öl in Pfanne geben, vorgekochte Kümmelkartoffeln mit ganz wenig Hitze backen.

Etwas Butter in zweite Pfanne, kleingeschnittene Karotten, Sellerie, Lauch in Pfanne anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse auf Teller anrichten (in die Mitte des Tellers) einige Kartoffelstücke daneben.

Die Rouladen aus dem Ofen nehmen, schräg halbieren und auf Gemüse setzen. Etwas Sauce drum herum geben.