

Schweinefleisch

Schweinefilet in Krauthülle

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweinefilet
6 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Butterschmalz
6 große Wirsingkohlblätter
1 kleine rote Paprikaschote
250 g Sauerkraut
300 ml helles Bier
150 ml Schlagsahne
1 EL Paprikapulver

Jodsalz

Pfeffer aus der Mühle

Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Die Schweinefilets mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit dem Speck umwickeln. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten.

Die Wirsingblätter waschen, trocknen und dicke Rippen flach schneiden, anschließend kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Die Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.

Je 3 Kohlblätter etwas überlappend zusammenlegen und das Sauerkraut sowie die Paprikastreifen darauf verteilen. Die Schweinefilets darauf legen, einrollen und mit Küchengarnt fixieren.

Die Rollen rundherum im Bratfett anbraten, das Bier angießen, aufkochen lassen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen. Danach die Rollen herausnehmen und warm stellen.

Die Sahne halbsteif schlagen, unter den Fond rühren und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken.

Die Krautrollen aufschneiden, mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Dazu passen am besten Petersilienkartoffeln.



Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
A - 8130 Frohnleiten

