

Rollbraten gefüllt

Für 6 Personen:

200 g Staudensellerie	1 Paprikaschote, rot	2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Zwiebel, gehackt	1 kg Schweinelende, zum	Rollen geschnitten
2 TL Senf	1 TL Salz	0.5 TL Thymian und Rosmarin
1 TL Paprikapulver, edelsüß	3 EL Öl	250 ml Fleischbrühe
150 g saure Sahne	1 TL Soßenbinder	3 Stk Karotten

Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Die Paprikaschote waschen, Kerne sowie weiße Seitenwände entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden. Die Karotten putzen, waschen und in Stifte schneiden oder hobeln.

Die Schweinelende so aufschneiden, dass ein plattes Stück entsteht, das man rollen kann.

Danach das vorbereitete Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Senf bestreichen sowie mit Salz, Paprikapulver, Thymian und Rosmarin bestreuen.

Nun die fein geschnittenen bzw. gehackten Selleriestücke, Paprikastreifen, Karottenstücke und Knoblauchstücke gleichmäßig darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Um noch mehr Geschmack zu bekommen, kann man den Rollbraten auch noch mit Speck oder Kochschinken füllen.

Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zu einer Rolle zusammenbinden bzw. fixieren.

Öl in einen Bräter erhitzen und darin den Rollbraten, auf allen Seiten, gut anbraten.

Die Zwiebelstücke dazugeben, kurz mitdünsten und dann die Hälfte der Fleischbrühe angießen. Das Ganze zugedeckt auf die untere Schiene für 70 Minuten in den vorgeheizten Backofen (240 °C Ober-Unterhitze) stellen. Nach 25 Minuten Bratzeit die Temperatur auf 200 °C zurückstellen und die restliche Fleischbrühe angießen.

Zum Schluss den Rollbraten noch 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann den Bratensatz aufrühren und mit der sauren Sahne verfeinern. Nach Belieben die Sauce mit Soßenbinder eindicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Kartoffelpüree, Bratkartoffeln oder auch Reis servieren.

NN am 17. Juli 2024