

# Schweinebauch-Rouladen in Bier-BBQ-Soße, Sauerkraut

## Bier-BBQ-Soße:

2 rote Zwiebeln	1 große Möhre	100 g Sellerieknolle
2 EL Rapsöl	1 EL Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker	1 TL Senfkörner	½ TL Kümmel ganz
1 TL Piment, gemahlen	1 EL Tomatenmark	1 Knoblauchzehe
1 TL geräuchertes Salz	30 ml Bourbon Whiskey	300 ml Altbier
200 ml Wasser	50 ml passierte Tomaten	1 EL Rübengrün
1 TL schwarzer Pfeffer		

## Rouladen:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	8 Scheiben Schweinebauch
Salz, Pfeffer	2 EL Senf mittelscharf	4 Sch. geräuche. Speck
50 g Sauerkraut gegart	20 g Butterschmalz	

## Sauerkraut:

1 kleine Zwiebel	20 g Butter	400 g Sauerkraut vorgegart
1 EL Zucker	4 Wacholderbeeren	½ TL Pfeffer
½ TL Kümmel	100 ml Apfelwein	Salz
500 g Kartoffeln vorw. festk.		

## Bier-BBQ-Soße:

Zwiebel, Möhre und Sellerie waschen bzw. schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Gemüsegewürfel darin ca. 5 Minuten kräftig anbraten.

Angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeer mitbraten.

Zucker darüber rieseln lassen, das Gemüse karamellisieren und weitere 5 Minuten kräftig braten.

Senfkörner, Kümmel und Piment mitbraten.

Tomatenmark und angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen und alles ca. 3 Minuten kräftig weiterbraten, dabei wenden. Mit etwas Rauchsatz würzen.

Mit Whisky ablöschen. Bier, Wasser, passierte Tomaten und Rübengrün hinzufügen.

Mit Pfeffer würzen und alles einmal kräftig aufkochen, dann 15 Minuten simmern lassen.

## Rouladen:

Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in Öl glasig dünsten, dann abkühlen lassen.

Währenddessen die 8 Schweinebauchscheiben dünner klopfen.

Zwischen Gefrierbeutel legen. Man kann 2 schmale Scheiben überlappend klopfen und sie auf diese Weise zusammenfügen. Eventuell vorhandene Knorpel heraus schneiden.

Auf beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und jeweils von einer Seite mit Senf bestreichen.

Jede Scheibe mit den angeschwitzten Zwiebelwürfeln, ½ Scheibe Speck und Sauerkraut belegen.

An den Rändern etwas Platz lassen.

Die Schweinebauchscheiben zu Rouladen rollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum kräftig anbraten.

Rouladen samt Bratensatz zur BBQ-Soße geben, ggf. mit etwas Wasser auffüllen, die Rouladen sollten zur Hälfte in der Flüssigkeit schwimmen. Deckel aufsetzen und die Rouladen bei wenig Hitze ca. 30 Minuten schmoren.

## Sauerkraut:

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen.

Tipp: Gern die noch verkrustete Rouladen-Pfanne verwenden! Das abgetropfte Sauerkraut hin-

zufügen und kräftig anbraten.

Zucker hinzugeben und das Kraut karamellisieren, bis es leicht braun wird.

Die angestoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer und gemörserten Kümmel hinzufügen.

Bei wenig Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 10 Min. schmoren. Dabei immer wieder wenden. Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser garen, dann abgießen.

Rouladen aus der Soße nehmen, Nadeln bzw. Garn entfernen, abdecken und im Ofen warmhalten.

Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren, dabei kräftig mit einer Kelle durchdrücken. Kurz aufkochen und abschmecken.

Rouladen, Kartoffeln und Sauerkraut auf Tellern anrichten, die Soße darüber gießen.

Björn Freitag am 30. August 2024