

Schweinebauch-Rouladen in Bier-BBQ-Soße, Sauerkraut

Für 4 Personen

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	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel ganz
1 TL Piment, gemahlen	1 EL Tomatenmark	1 Knoblauchzehe
1 TL geräuch. Salz	30 ml Bourbon Whiskey	300 ml Altbier
200 ml Wasser	50 ml pass. Tomaten	1 EL Rübenkraut
1 TL schwarzer Pfeffer		

Rouladen:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	8 Sch. Schweinebauch
Salz, Pfeffer	2 EL Senf m.-scharf	4 Sch. Speck
50 g Sauerkraut gegart	20 g Butterschmalz	

Sauerkraut:

1 kleine Zwiebel	20 g Butter	400 g vorg. Sauerkraut
1 EL Zucker	4 Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
$\frac{1}{2}$ 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 Gemüsewürfel 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 Rauchsalz würzen.

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

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

Rouladen:

Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in Öl glasig dünsten, dann abkühlen lassen. Währenddessen die 8 Schweinebauchscheiben dünner klopfen.

Tipp: Zwischen Gefrierbeutel legen! Und: 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, $\frac{1}{2}$ 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 Rou-

laden sollten zur Hälfte in der Flüssigkeit schwimmen.
Deckel aufsetzen und die Rouladen bei wenig Hitze 30 Minuten schmoren.

Sauerkraut:

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen.
Die noch verkrustete Rouladen-Pfanne verwenden.
Das abgetropfte Sauerkraut hinzufügen 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 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 09. Januar 2026