

Schweinerouladen mit Apfel-Rosinensoße

8 Schweineschnitzel, 50g Rosinen, 200ml Apfelsaft oder Apfelwein,
1 kleine Stange Porree, 1 große Zwiebel, 2 Äpfel (z.B. Boskoop),
1/8 l Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer, 2 EL Senf, 3 EL Öl, 1 EL Mehl

Die Rosinen in Apfelsaft oder -wein einlegen.

Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen
und mit Senf bestreichen.

Zwiebel, Apfel und Porree putzen und fein schneiden. Porree und
Zwiebel sowie ein Drittel der Apfelstückchen auf den Rouladen
verteilen, aufrollen, zustecken und im heißen Öl rundum kräftig
anbraten.

Die Brühe angießen, restliche Apfelstückchen und die Flüssigkeit
von den Rosinen zugeben und 30 bis 40 Min. schmoren lassen.

Rouladen herausnehmen und die Soße mit dem angerührten
Mehl binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Schluss die Rosinen in die fertige Soße geben.

Rezept / Februar 2016

