

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Schweineroulade mit Camembert

Zutaten:	Zubereitung:
<p>4 dünne Scheiben Schweinefleisch aus der Keule (je ca. 180 g)</p> <p style="padding-left: 40px;">Pfeffer, Muskat</p> <p>4 Scheiben gekochter Schinken</p> <p style="padding-left: 40px;">250 g Camembert</p> <p style="padding-left: 40px;">1 reife Birne</p>	<p>Evtl. trocken tupfen, nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.</p> <p>Würzen.</p> <p>Auf die Fleischstücke legen.</p> <p>Würfeln, gleichmäßig verteilen.</p> <p>Waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, evtl. achteln und ebenfalls auf dem Fleisch verteilen.</p> <p>Fleisch aufrollen und mit Rouladennadeln oder Holzspießen fixieren.</p>
<p>Öl</p> <p>200 ml Rose Wein</p> <p>1 Lorbeerblatt</p> <p>1 EL Honig</p> <p>Wenig gekörnte Brühe</p>	<p>Im Schmortopf oder der Schnellbratpfanne ringsherum kräftig anbraten.</p> <p>Ablöschen, den Bratensatz ablösen, ca. 2 Minuten köcheln lassen.</p> <p>Zufügen, Rouladen ca. 35 Minuten schmoren lassen oder in der Schnellbratpfanne 15 Minuten auf Garstufe 2 garen.</p> <p>Lorbeerblatt aus der Soße nehmen.</p> <p>Würzen, abschmecken.</p>
<p>Dazu schmecken Spätzle und ein knackiger Endivien- oder Chicoreesalat..</p>	

