

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

1 Stk.	Semmel
300 g	Faschiertes vom Schwein
1 Stk.	Ei
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Majoran
	Petersilie, gehackt
1 TL	Senf
1 Stk.	Knoblauchzehe, zerdrückt
16 Scheiben	Hamburger Speck, dünn geschnitten
16 Stk.	Oliven grün, gefüllt
5 EL	Weißburgunder (Wein)
3 EL	Sauerrahm

**Quellen:**



Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

## Pikante Rouladen aus Faschiertem mit weißem Burgunder



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Semmel in etwas Milch einweichen, ausdrücken mit Faschiertem, Ei, Gewürzen, Kräutern und Knoblauch gut vermischen.
- o Für jede Roulade 4 Scheiben Hamburger Speck überlappend so auf ein Küchbrett auflegen, dass eine geschlossene Fläche entsteht, auf diese je ein Viertel vom Faschierten 1 cm dick auftragen, je 4 Oliven darauflegen und alles mit dem Speck einrollen.
- o Die Rouladen in einen Bräter geben, im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 °C ca. 25 Minuten braten, aus der Kasserolle nehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.
- o Das Fett abgießen, den verbleibenden Bratensatz mit weißem Burgunder ablösen, kurz aufkochen lassen, Sauerrahm unterrühren und den Saft über die auf Tellern angerichteten Rouladen gießen.

Als Beilage Erdäpfelpüree und grünen Salat reichen.