



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

8 Scheiben	Schweinsbraten
	Blattsalate
	Apfelessig
	Kürbiskernöl
	hartgekochte Eier
	rote Zwiebeln
	Gemüse der Saison
	frische Kräuter
6,4 dag	Schweinsbraten
6,4 dag	Topfen
0,8 TL	Estragonenf
0,8 TL	geriebener Kren
1,6 Stk.	Knoblauchzehen, zerdrückt
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
0,4 TL	Kümmelpulver

Mein persönlicher Tipp

Dieses Gericht ist eine herrliche Vorspeise oder Jause für die warme Jahreszeit und schmeckt in Kombination mit Salat besonders erfrischend.



Elisabeth Hundsdorfer
Referentin für Ernährung in Oberpullendorf

Gefüllte Schweinsbratenröllchen auf Blattsalat

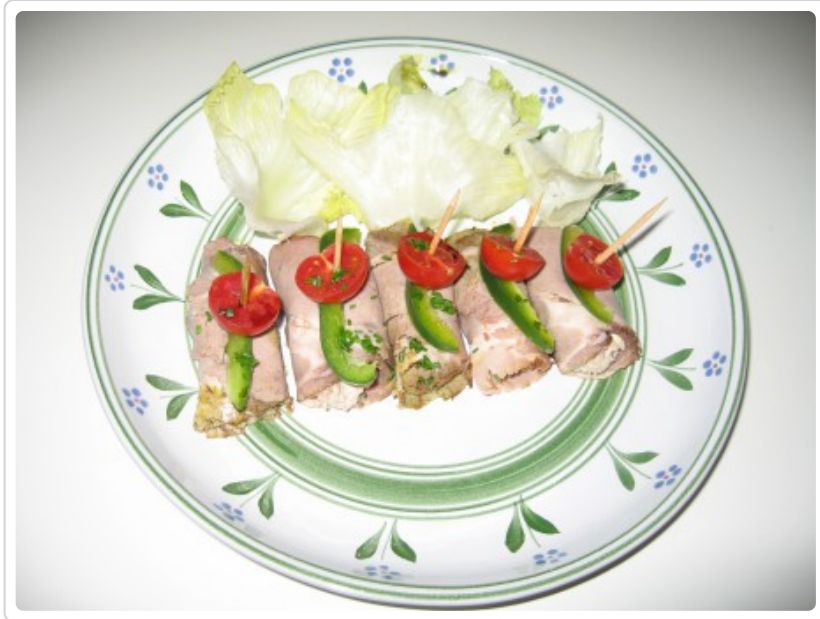


Foto: Elisabeth Hundsdorfer - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Fülle

- o Zutaten: 8 dag kalter Schweinsbraten in dünne Scheiben geschnitten (z.B. Schopfbraten), 8 dag Topfen (Variation halb Topfen, halb Frischkäse), 1 TL Estragonenf, 1 TL Kren frisch gerieben, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ein halber TL gemahlener Kümmel
- o 8 dag Schweinsbraten in kleine Würfel schneiden und mit Topfen, Senf, Kren und Knoblauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Schweinsbratenröllchen

- o Zutaten: 10 dünne Scheiben Schweinsbraten, Zahnstocher, Blattsalate nach Saison, Dekor nach Saison: z.B.: Tomaten, Paprika, Gurke, Essiggurkerl, gekochtes Ei, Zwiebelringe von roten Zwiebeln oder Jungzwiebeln, Kräuter, u.ä.
- o Je einen Esslöffel Füllung auf die Bratenscheiben geben und einrollen.
- o Garnierung mit Zahnstocher auf den Röllchen fixieren und gemeinsam mit marinierten Blattsalaten (Apfelessig und Kernöl) anrichten.

Quellen:



Elisabeth Hundsdorfer:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs