



**Kochen
mit Globus**

**Schwenker-Roulade
in Biersoße mit Bratkartoffeln**



Zutaten:

1 große Zwiebel
50 g Bacon (gewürfelt)
100 g Croûtons
2 EL Bratöl
1 Bund Petersilie
4 EL Amora Senf

4 große Scheiben Schweinenacken
(à 180 g, Schmetterlingsschnitt)
Schwenkergewürz

(Alternativ: Paprika, Pfeffer geschrotet,
Knoblauchgranulat, Selleriesalz,
Cayennepfeffer, Majoran, Muskat,
brauner Zucker, Meersalz)
60 g Mehl
2 EL Bratöl

50 g Butter
1 große Zwiebel
1–2 Zehen Knoblauch
30 g Mehl
2 EL Crema di Balsamico
2 EL Tomatenmark
2 Flaschen Bier
400 ml Kalbsfond
100 ml Ketchup
Salz, Pfeffer

800 g Kartoffeln (festkochend)
Salz, schwarzer Pfeffer
20 ml Bratöl
20 g Butter

Dazu passt: Ein Bier

 4 Personen

 2 Stunden inkl. Garzeit

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Zusammen mit dem Bacon und den Croûtons in einer Pfanne auslassen. Fein geschnitten Petersilie und Senf untermischen und die Masse etwas auskühlen lassen.

Schweinenacken so flach und groß wie möglich klopfen. Gewürze für den Schwenker mischen und das Fleisch damit einreiben.

Die ausgekühlte Masse auf den Schwenkern verteilen. Schwenker einrollen, mit Bindfaden oder Rouladennadeln verschließen und in Mehl wenden.

In einem Bratentopf Bratöl erhitzen und Rouladen rundherum anbraten.

Anschließend die Rouladen herausnehmen und im selben Topf Butter schmelzen, gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, mit Mehl rösten, Tomatenmark und Balsamico zugeben. Das Bier dazugeben und den Bratensatz damit lösen.

Mit Kalbsfond auffüllen und das Ketchup hinzufügen. Danach aufkochen und die Rouladen wieder in den Topf geben. Mit geschlossenem Deckel auf dem Herd oder ohne Deckel bei 180 °C im Backofen etwa eine Stunde garen.

Danach mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, pellen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kross braten.

Anschließend würzen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und den Bindfaden entfernen, die Soße aufkochen und abschmecken.

Anschließend alles zusammen anrichten und mit Petersilie dekorieren.

