



Glacierte, westfälische Schweinerolle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:35 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:35 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Das Richtige für den zünftigen Herrenabend

Zutaten

- 800 g - 1000 g ausgesucht magerer Schweinebauch, ausgelöst
- 350 g Schweinemett
- 1 Gläschen brauner Schweinebratenfond aus dem Supermarkt
- 500 g - 600 g Weinsauerkraut
- 1 - 2 El mittelscharfer Senf
- 1 gehäufte Teelöffel Tomatenmark
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 250 g Röstgemüse aus: Zwiebeln, Porrèe und Sellerie
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Der Schweinebauch:

Schritt2

Den ausgesuchten, mageren Schweinebauch ohne die Rippen putzen, zuschneiden und die Schwarte in der Breite kreuzweise einschneiden.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Das Schweinemett, die Zwiebel und das Sauerkraut gut miteinander vermengen, salzen, pfeffern.

Schritt5

Gleichmäßig auf der " Fleischseite" verteilen und einrollen, binden.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer, etwas gemahlenem Kümmel und Rosenpaprika würzen und mit Löwensenf einstreichen.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Das Röstgemüse mit dem Knoblauch, in einen passenden " Bräter " kurz anschwitzen, das Tomatenmark dazu geben.

Schritt9

Den Schweinebauch obenauf setzen, ca. 1 - 2 cm hoch, mit Wasser aufgießen

Schritt10

(Sie werden erstaunt sein, wie sich das Fett ausbrätletztlich ein relativ mageres Endprodukt entsteht)

Schritt11

Für 1 Stunde In den auf 140° C vorgeheizten Backofen schieben,

Schritt12

öfter wenden und begießen.

Schritt13

Nach einer Stunde Bratzeit prüfen und den Ofen auf 180° C hochfahren. Weitere 25 - 30 min. weiter braten, bis die Schwarte appetitlich braun und kross geworden ist.

Schritt14

Das Fleisch herausnehmen, den Bindfaden entfernen, heiß halten.

Schritt15

Die Soße:

Schritt16

Den verbleibenden Bratensatz mit dem Schweinebratenfond aufgießen, etwas reduzieren lassen.Passieren, entfetten. ev. mit etwas Speisestärke sämig binden und mit etwas Sanf nachschmecken.

Schritt17

Anrichtevorschlag/Vorabbemerkung:

Schritt18

In 1cm dicke Scheiben tranchieren und auf zünftigem Sauerkraut mit einem rustikalen "Kartoffelstampf" servieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** bodenständig, herrenabend, regional, stimmig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/glacierte-westfaelische-schweinerolle/>