

# Mediterran gefüllter Schweinerollbraten

- **Küche:**Italienisch
- **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' : " " });
```

Weg vom einfallslosen Schweinerollbraten! Hier meine Zubereitung mit italienischem Flair, preiswert und unkompliziert.

## Zutaten

- 1 kg Schweinerollbraten
- 70 g schwarze Oliven, entkernt, gehackt
- 50 g getrocknete Tomaten, gehackt
- 1 kleine, rote Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
- 150 g Staudensellerie, klein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 4 -5 Stiele frischer Salbei, gezupft
- 250 g Röstgemüse in groben Würfeln (aus Zwiebeln, Knollensellerie und Möhren)
- 200 ml trockener Weißwein
- 300 ml brauner Bratensaft (Aus dem Supermarkt)
- 1 guter Tl Tomatenmark
- 3 El Pflanzenöl
- Salz Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180 ° c vorheizen, mit Umluft 160 ° C

### Schritt2

Die Oliven -, Tomaten -, Peperoni -, Sellerie und Knoblauchwürfel mischen.

### **Schritt3**

Das Fleisch zwischen 2 Klarsichtfolien auf gleiche Dicke klopfen und auslegen, salzen, pfeffern.

### **Schritt4**

Die Füllung gleichmäßig darüber geben, verstreichen und mit den Salbeiblättern belegen. Die Ränder etwas frei lassen. Aufrollen und mit Küchengarn binden, äußerlich salzen und pfeffern.

### **Schritt5**

In heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen, dann das Röstgemüse und das Tomatenmark 2-3 min. mit anbraten.

### **Schritt6**

Mit dem Weißwein ablöschen und die Fleischbrühe aufgießen.

### **Schritt7**

Ca. 90 min. auf die mittlere Schiene geben, hin und wieder begießen, schön glacieren, prüfen, nicht zu trocken schmoren.

### **Schritt8**

Danach heraus nehmen, kurz warm halten und in mundgerechte Scheiben schneiden. Den Bratenfond auf die benötigte Menge reduzieren, ev. leicht „sämig“ mit Speisestärke binden, herzhaft nach schmecken, mit der Sauce überziehen.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterran-gefüellter-schweinerollbraten/>