

Rheinische Schweineröllchen mit „Flönz“ in Apfelwein geschmort

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine regionale Rouladenvariation, bodenständig, stimmig

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel à 130 - 140g, dünn plattiert
- ½ l naturbelassener Apfelwein
- 2 EL mittelscharfer Düsseldorfer Löwensenf Senf
- 150 g rheinische Blutwürste, Flönz, in Würfeln geschnitten
- 8 Scheiben magerer Speck, dünn geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 säuerlicher Apfel in Würfeln wie: Elstar, Gravensteiner oder Boskop
- Etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer
- ½ Becher Crème fraîche
- Etwas getrockneter Majoran, Thymian
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die gleichmäßig flach geklopften Schweineschnitzel auslegen, leicht pfeffern und salzen und dünn mit Senf einstreichen. Mit dem Speck. belegen, 2 Scheibchen pro Roulade.

Schritt3

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in etwas Butterschmalz glasig andünsten und für ca. 1 min.

die Blutwurstwürfel dazu geben.

Schritt4

Majoran und Thymian zwischen den Fingern zerreiben, dazu geben und Alles „mittig“ auf dem Fleisch verteilen.

Schritt5

Die Seiten einschlagen, einrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren, verschließen. Äußerlich etwas salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Rouladen in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Mit dem Apfelwein aufgießen, den Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt9

Für ca. 30 min. in den auf 140° c vorgeheizten Backofen schieben. Danach prüfen, heraus nehmen warm halten und sich der Soße widmen

Schritt10

Den Schmorfond mit Crème fraiche verkochen, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke binden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Dazu reiche ich rustikale Stampfkartoffel oder auch krosse Bratkartoffeln und herzhaftes Sauerkraut oder Krautsalat.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** apfelwein, bodenständig, flönz, preiswert, rheinisch, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-schweineroellchen-mit-floenz-in-apfelweingeschmort/>