



Spanische Schweineröllchen mit Chorizo und Apfel - Rahm - Sauerkraut

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas anderen Schweineröllchen, eine reizvolle spanischen Variante / Kombination

Zutaten

- Für die Schweineröllchen:
 - 8 kleine Schweineschnitzel à 80 g, dünn geklopft
 - 1 grobe Bratwurst (120 g)
 - 100 g Chorizo, klein gewürfelt
 - 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Rosenpaprika
 - 2 Cl trockener Sherry
 - 1 El Butterschmalz
- Für das Apfel - Rahm - Sauerkraut:
 - 500 g mildes Weinsauerkraut
 - 2 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
 - 1 großer, säuerlicher Apfel, geschält, entkernt in Scheiben
 - 1 El Butter
 - 200 ml trockener Weißwein
 - 200 ml weißer Portwein
 - 3 El Creme fraiche
 - 2 Lorbeerblätter, 2 - 3 gedrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner (In einem Laschen - Teebeutel)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweineröllchen:

Schritt2

Die kleinen Schweineschnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien dünn klopfen und auslegen.

Schritt3

Das Bratwurstbrät mit Chorizo, Petersilie und Paprika mengen, pikant abschmecken.

Schritt4

Auf die Schnitzelchen streichen, seitlich etwas einschlagen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt5

Äußerlich salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt6

In heißem Butterschmalz von allen Seiten 3 - 4 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Heraus nehmen und den Bratensatz mit Sherry ablöschen.

Schritt8

Über die Röllchen geben und ca. 30 min. bei 100 ° C im den vorgeheizten Backofen garen.

Schritt9

Apfel - Rahm - Sauerkraut:

Schritt10

In der Zwischenzeit die Zwiebel - und Apfelscheiben in der Butter anschwitzen, das Weinsauerkraut dazu geben und mit dem Weißwein und Portwein aufgießen. Die Gewürze im Teebeutel dazu geben, weich kochen lassen.

Schritt11

Kurz vor dem Servieren Creme fraiche unter rühren, nachschmecken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Schweinsröllchen mit / auf dem Apfel - Rahm - Sauerkraut anrichten und mit der Sherry - Jus überziehen.

Schritt14

Dazu schmecken Kartoffel Püree oder Salzkartoffeln.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-schweineroellchen-mit-chorizo-und-apfel-rahm-sauerkraut/>