



# 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/>