

Westfälische Schweinemettrolle in Blätterteig mit Schnittlauch Dipp

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Etwas aus der Abteilung „althergebracht-neu überdacht“, zünftig, lecker

Zutaten

- Für die Schweinemettrolle:
- 800 g frisches Schweinemett
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 250 g handelsüblichen Blätterteig
- Etwas scharfen Senf
- 1 -2 Eigelbe mit einem El Wasser verschlagen
- Salz und Pfeffer
- Für den Schnittlauch Dipp:
- 1 Becher Schmand
- 2 El magerer Bio Quark
- Etwas Milch
- 1 kleines Bund frischen Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinemettrolle:

Schritt2

Das frische Schweinemett mit den Zwiebelwürfeln versetzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer nachwürzen, gut verarbeiten.

Schritt3

Den Blätterteig etwas dünner rollen und auf einem Küchentuch großflächig auslegen.

Schritt4

(Ev. wird es erforderlich sein mehrere Stücke mit etwas Eigelb zusammen zu bringen, um eine ausreichend große Fläche zu erhalten)

Schritt5

Zunächst leicht mit Senf einstreichen und darüber gleichmäßig das Schweinemett verteilen.

Schritt6

Mit Hilfe des untergelegten Küchentuches ist nunmehr das Einrollen kein Problem.

Schritt7

Die obere Naht zunächst mit etwas Eigelb verschließen und anschließend die ganze Rolle einpinseln. Mit einer Tischgabel einige Löcher in den Teig stechen, damit beim Backen die Feuchtigkeit entweichen kann.

Schritt8

Die Rolle, auf einem gemehlten Backblech, für 25 - 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen.

Schritt9

Der Schnittlauchdipp:

Schritt10

Den Schmand mit dem Bio Quark, etwas Milch, Salz und Pfeffer sowie dem Schnittlauch und ev. Knoblauch schlank verrühren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Gern serviere ich die Schweinemett Rolle mit reichlich frischen Saisonsalaten in einer Senf - Kräutermarinade und schneide die Rolle am Tisch portionsweise auf.

Schritt13

Dazu passt ein frisch gezapftes Pils genau so gut wie ein kühles Glas trockener Weißwein.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** althergebracht, neu überdacht., regional, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelische-schweinemettrolle-in-blaetterteig-mit-schnittlauch-dipp/>