

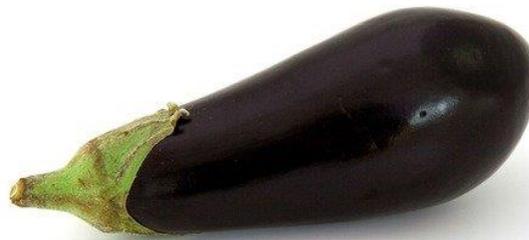


ROULADEN MIT CHORIZO

Zutaten für 4 Personen

1 kleine Aubergine
Salz, Pfeffer
60 g grüne Oliven, entsteint
1 TL grober Senf
3 EL Olivenöl
4 Schweinerückenschnitzel á 160 g
50 g Chorizo oder Paprikasalami
3 Zwiebeln
500 ml Rotwein

500 ml Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
500 ml Rotwein
500 ml Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
½ TL getrockneter Rosmarin
2 EL Ajvar
Zahnstocher



So geht's:

- 1) Oliven grob hacken und mit dem Senf zu einer Paste mörsern.
- 2) Aubergine waschen, abtrocknen, in 5 mm breite Streifen schneiden, salzen, 10 min. ruhen lassen. Dann abtupfen und in heißem Öl (2EL) von jeder Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.
- 3) Fleisch abbrausen, trockentupfen und flach klopfen. Fleisch auf der Oberseite salzen und pfeffern und mit der Olivenpaste bestreichen, mit Chorizo und Auberginenscheiben belegen und das Fleisch fest aufrollen. Mit Holzstäbchen feststecken.
- 4) Roulade rundum mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5) Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 °C) vorheizen.

- 6) Zwiebel abziehen, würfeln.
- 7) Restliches Öl erhitzen, die Rouladen von allen Seiten braun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebelwürfel im Bratfett anrösten, Rotwein dazu und Brühe, Lorbeerblatt und Rosmarin. Sauce aufkochen, Rouladen wieder hineingeben. Fleisch ohne Deckel im Ofen gut 45 Min. schmoren lassen.
- 8) Fleisch aus der Sauce nehmen, Lorbeerblatt entfernen und 10 Min. köcheln lassen. Mit Ajvar, Salz, Pfeffer abschmecken. Sauce pürieren und etwas binden. Mit den Rouladen und Kartoffelbrei oder -gnocchis servieren.