

**Geschmortes Schweinsbackerl mit Kartoffel-
Pilzroulade**

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

| Menge | Einheit | Produkt |
|----------------------|---------|---|
| 4 | Stk | Schweinsbackerl |
| 100 | g | Karotten |
| 100 | g | Sellerie |
| 200 | g | Zwiebel |
| 150 | g | Champignons |
| 30 | g | Bauchspeck |
| 200 | ml | Brauner Fond |
| 1 | TL | Tomatenmark |
| Erdäpfelteig: | | |
| 200 | gg | Mehlige Erdäpfel gekocht und geschält |
| 120 | g | Griffiges Mehl |
| 30 | g | Butter |
| 1 | Stk | Ei |
| Fülle | | |
| 100 | g | Babyblattspinat |
| Gewürze: | | Salz, Cayennepfeffer, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Muskatnuss |



Vorbereitung

- Backerl waschen, trocken tupfen, salzen, mehlieren und in einem Topf anbraten.
- Gemüse waschen und säubern, in Mire Poix schneiden und goldbraun rösten.
- Tomatisieren, mit Rotwein ablöschen und reduzieren.
- Backerl wieder zurück in den Topf und mit Fond auffüllen, mit Lorbeer, Thymian, Salz würzen.

Zubereitung

- Kartoffelteig: Die sehr heißen Erdäpfel gepresst mit der Butter, einem Dotter, etwas Grieß und Butter rasch zu einem Teig kneten
- Blattspinat kurz blanchieren und abschrecken, würzen.
- Erdäpfelteig auf Frischhaltefolie ausrollen und mit dem Blattspinat füllen, rollen und verschließen.

Finalisierung

- Weich geschmorte Backerl umstechen, Sauce reduzieren und leicht mit Maizena binden. Über die Backerl mit einem feinen Sieb passieren.
- Kartoffelroulade im Dämpfer 25-30 Minuten dämpfen und auskühlen lassen.
- Roulade in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.
- Anrichten

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinen
 Weichtiere