

Schweine-Rouladen-Spieße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Schweinerouladen, 6 Teelöffel Senf, Pfeffer und Salz, 1 Teelöffel Sambal Oelek, 2 Zehen Knoblauch, 6 Scheiben gekochter Schinken, 160 gr durchwachsenen Speck, 2 rote Paprika, 2 grüne Paprika, 4 Esslöffel Öl, 20 gr Mehl, 240 ml Sahne, 4 Teelöffel grüne Pfefferkörner.

Die Zubereitung:

Senf mit Pfeffer, Salz, Sambal Oelek und gehacktem Knoblauch verrühren - Rouladen damit bestreichen

Je 1 Scheibe gekochten Schinken darauf legen - Rouladen von der schmalen Seite aufrollen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

Speck (wie beim Schaschlik) in Scheiben schneiden und Paprika in grobe Würfeln schneiden.

Im Wechsel je eine Scheibe Rouladenrolle, Speck und Paprika (Reste aufbewahren) auf die Schaschlikspieße stecken.

In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen.

Die Rouladen-Spieße von jeder Seite kräftig anbraten - Hitze auf mittlere Temperatur stellen und die Spieße in ca. 5-8 Minuten pro Seite fertigbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Wenn nötig - wenig Öl in die Pfanne geben, Mehl zufügen und durchschwitzen lassen.

Sahne angießen, kurz aufkochen und zu einer cremigen Soße verrühren. Pfefferkörner und ganz klein gewürfelte Reste der Paprika in die Sauce geben.

Dazu Nudeln oder Baguette reichen - grüner Salat dazu ist auch lecker.