

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL MIT KNUSPRIGER KNÖDELROLLE

Zutaten

Schweinsbackerl

8 Schweinsbackerl (ca. 1 kg)

Salz

Pfeffer

Fett zum Anbraten

2 Zwiebeln

500 ml Rotwein

2 l Rindsuppe oder Gemüfefond
(s. S. 128)

2 Knoblauchzehen

1 TL Senf

Kümmel

4 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

je 2 Thymian- und Rosmarinzweige

Majoran

400 g Gemüsegewürfel (Karotten,

Gelbe Rüben, Sellerie)

evtl. 1 TL Speisestärke

Knödelrolle

12 Scheiben Toastbrot

ca. 100 ml Obers

6 Eigelb

gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

evtl. ein paar Tropfen Trüffel-Öl

4 Blätter Frühlingsrollenteig

versprudeltes Ei zum Bestreichen

Fett zum Backen

Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

Backerl salzen und pfeffern und in einem Bräter auf allen Seiten in heißem Fett goldgelb anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Zwiebeln würfeln und im Bräter goldgelb anrösten. Mit Rotwein und Suppe oder Fond aufgießen. Knoblauch, Senf, Gewürze und Kräuter dazugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Lorbeer und Kräuterzweige entfernen, Sauce mixen und durch ein Sieb zurück in den Bräter passieren. Aufkochen lassen, Backerl dazugeben, zudecken und im Ofen bei 180 °C regenerieren ca. 70 Minuten weichdünsten (gelegentlich umrühren). 15 Minuten vor Garende die Gemüsegewürfel beifügen. Evtl. mit in kaltem Wasser angerührter Stärke binden, abschmecken.

Toastbrot entrinden und würfeln. Mit Obers, Eigelb und Petersilie mischen, mit Salz, Pfeffer und Trüffel-Öl würzen. Etwas ruhen lassen. Frühlingsrollenteig mit Ei bestreichen, Fülle darauf verteilen, Ränder einschlagen und den Teig zu einer festen Rolle formen. In heißem Fett (180 °C) schwimmend goldgelb frittieren.

Je 2 Backerl auf Teller setzen und mit Gemüse-Sauce übergießen. Knödelrolle an den Enden mit einem Sägemesser gerade schneiden, in der Mitte schräg durchschneiden und neben die Backerl stellen.

Tipp

Schmor-Gerichte wie Gulasch, Ragout und auch Backerl eignen sich hervorragend zum Vorkochen und wieder Aufwärmen im Dampfgerar.