

**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