

# Schweinefleisch-Vögerln

## Beschreibung:

Das folgende Gericht ist der Saltimbocca alla Romana nachempfunden. Anstelle der Kalbschnitzel nehmen wir dünn geschnittene Schweineschnitzel und statt Parmaschinken Schinkenspeck. Desweiteren rollen wir die Schnitzel zu Schweinefleisch-Vögerln (Rouladen). Die Weißweinsauce behalten wir bei... Als Beilage reichen wir Rosmarin-Blechkartoffeln und einen frischen Salat mit selbstgezapften Kräutern und einem Vinaigrette-Dressing



## Zutaten:

6 dünn geschnittene Schweineschnitzel  
6 hauchfeine Scheiben Schinkenspeck  
½ Liter Weißwein  
12 kleine Blätter Salbei  
3 Zwiebeln  
Basilikum, Salz, Pfeffer und Liebstöckel  
10 Kartoffeln  
4-5 Zweige Rosmarin  
Olivenöl zum Anbraten, und für die Vinaigrette  
Ein kleiner Kopfsalat sowie Lollo Rosso  
Essig  
Gartenkresse und Pimpinelle  
Petersilie  
Schnittlauch

## Zubereitung:



Einen Metzger des Vertrauens sollte man nicht nur beim Einkauf der Zutaten für dieses Gericht kennen und von seiner Glaubwürdigkeit überzeugt sein. Der Metzger schneidet uns die Schnitzel genau definierter Herkunft in der gewünschten Stärke (ca 5mm) ...das ist Kundendienst! Die Salbeiblätter haben wir am Vortag in Weißwein eingelegt

Wir salzen und pfeffern die Schnitzel und bestreuen sie mit Basilikum.





Zwei Blätter des eingeleigten Salbei werden nun auf jedes Schnitzel gelegt. Obenauf legen wir je eine Scheibe des hauchdünn geschnittenen Schinkenspecks.

Nun werden die Rouladen stramm aufgerollt und mit einer Rouladennadel fixiert



Korrektes Anbraten nur auf einer Gasflamme? Wir wurden eines Besseren belehrt: Anbraten in einer schmiedeeisernen Pfanne gelingt ohne Energieverlust auch auf einem Induktionskochfeld!

Zwiebeln haben wir zwischenzeitlich in kleine Würfel geschnitten und braten sie bei mittlerer Hitze für die Weißweinsauce an

Die Zwiebeln löschen wir nun mit dem Weißwein ab und würzen mit 1-2 Messerspitzen Liebstöckel. Dann geben wir die Soße über die Schweinefleisch-Vögerln, decken den Topf ab und köcheln das Ganze ca. 30 Minuten. Ggf. dicken wir die Soße zum Schluss mit Kartoffelmehl ein.



Die kartoffeln nun in Spalten schneiden  
...z.B. mit einem  
Gerät das man  
normalerweise für  
das Schneiden von  
Apfelspalten nutzt



Das Backblech mit  
Backpapier belegen  
und mit Olivenöl  
einpinseln; die  
Kartoffelspalten  
gleichmäßig verteilen  
und mit Olivenöl  
beträufeln und die  
Rosmarinzwige  
obenauf legen.  
Backzeit ca. 30  
Minuten bei 170°C  
Für den Salat bedarf  
es bei diesem Rezept  
keiner  
Beschreibung...



Guten Appetit