



**METZGEREI
ROPERTZ**

SCHWEINEROLLBRATEN MIT BÄRLAUCH-FÜLLUNG

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

2kg Schweinerollbraten ohne Schwarte
1 Bund Bärlauch
1 Bund Petersilie
1 Bund Kerbel
12 Scheiben (ca. 300 g) Toastbrot
60g gehackte Haselnüsse
200g Senf
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Öl, Salz, Pfeffer
Soßenbinder

Zubereitung:

1. Wenn Ihr den Braten nicht von uns fertig gefüllt bekommt und selber machen möchtet, dann für die Füllung: Bärlauch verlesen, waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Übrige Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, Stiele beiseitelegen. Auch hier die Blättchen fein hacken. Brot würfeln. Bärlauch, gehackte Kräuter, Brot, Haselnüsse und Senf gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ofen vorheizen (Umluft: 150 °C)
3. Schweinerollbraten entrollen, waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Füllung bestreichen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.
4. Zwiebeln und Knoblauch schälen, grob klein schneiden.
5. Öl in einem Bräter erhitzen und den Rollbraten darin rundherum kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Kräuterstiele zugeben. ½ l Wasser angießen. Im heißen Ofen ca. 2 Stunden braten.
6. Braten aus dem Bräter nehmen, warm halten. Bratensatz durch ein Sieb in einen Messbecher gießen und mit Wasser auf gut ½ l auffüllen. Aufkochen, etwas Soßenbinder einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu empfehlen wir Bratkartoffel und Bohnengemüse.

Metzgerei Heinz Ropertz
Inhaber: Christoph Ropertz
Oberhutstraße 26
53474 Ahrweiler

☎ 02641 34668
☎ 02641 31513
info@metzgerei-ropertz.de
www.metzgerei-ropertz.de

Bankverbindung:
Kreissparkasse Ahrweiler
IBAN: DE22 5775 1310 0000 8770 19
BIC: MALADE51AHR
Steuernummer: 01/140/32270
Ust.-ID: DE 287891322