



CALVADOS-ROULADEN

Zutaten:

4 Rouladen vom Schwein
2 TL Dijon-Senf
2 Kaffeelöffel Gourmet Flamand Gourmet Ketchup
4 Scheiben Bacon / 4 Scheiben Goudakäse
2 Zwiebeln, klein gewürfelt
150g Porree in Ringe geschnitten
1 säuerlicher Apfel geschält und gewürfelt
50g Butterschmalz
250ml Rinderfond (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
20g Mehl
125ml Sahne
4 EL Calvados
3 EL fein gehackter frischer Estragon oder 2 EL getrockneter Estragon
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst die Rouladen salzen und pfeffern. Dijon-Senf und Ketchup verrühren und damit die Rouladen von einer Seite bestreichen. Mit Bacon und Käse belegen. Zwiebeln, Äpfel und Porree mischen und einen Teil der Mischung auf die Rouladen geben. (Rest beiseite stellen). Rouladen aufrollen, zusammenstecken oder binden. Mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Die restliche Gemüse-Apfel-Mischung dazu geben, kurz mitrösten und mit der Brühe ablöschen. Dann bei milder Hitze etwa 40 Minuten schmoren. Jetzt die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Mehl und Sahne mischen, in die Sauce geben und kurz aufkochen. Zuletzt Estragon und Calvados in die Sauce geben, kurz ziehen lassen und mit den Rouladen servieren. Dazu passen sowohl Nudeln als auch Salzkartoffeln.