

FRÄNKISCHE TAPAS



Schweineröllchen a la Sansibar

Zutaten

für die Schweineröllchen:

4 Schweinelenden je 200 g
frische Minzblätter
frische Korianderblätter
8 Scheiben roher Schinken
150 g Manchego-Käse
Cumin, Salz und Pfeffer

für das Tomatenragout:

1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Kirschtomaten
1 TL geräucherter Paprika
Tequilla oder Cherry
Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Schweinelendchen:

Schweinelendchen waschen und trockentupfen. Mit einem Butterflyschnitt Rouladen herstellen. Wer dünnere Rouladen möchte, von beiden Seiten einschneiden und die Einschnitthöhe entsprechend anpassen. Anschließend die Roulade in Folie legen und mit einem flachen Gegenstand z.B. Topfboden flach klopfen. Rouladen mit Salz, Pfeffer und Cumin würzen und mit Pfefferminz- und Korianderblätter belegen. Danach eine Scheibe Schinken auf die Roulade legen und etwas Manchego fein darüber hobeln. Jetzt die Roulade fest zusammenrollen und mit Bindfaden oder Rouladennadel fest machen. Die Rouladen werden auch von außen gesazeln und gepfeffert.

Die Schweineröllchen auf allen Seiten 10 Minuten braten und anschließend im Ofen bei 160 °C Umluft 3 Minuten fertig garen.

Tomatenragout:

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Öl anbraten. Danach salzen und geräucherten Paprika hinzugeben. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und ebenfalls hinzugeben. Mit Tequilla oder Cherry ablöschen und drei Minuten weiterköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Röllchen schräg in Scheiben schneiden, mit Reis und Tomatenragout auf Teller anrichten. Nach Belieben mit Koriander, Pfefferminze, Zimt, Cumin, Limettensaft, Chili und Zucker bestreuen.