## **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

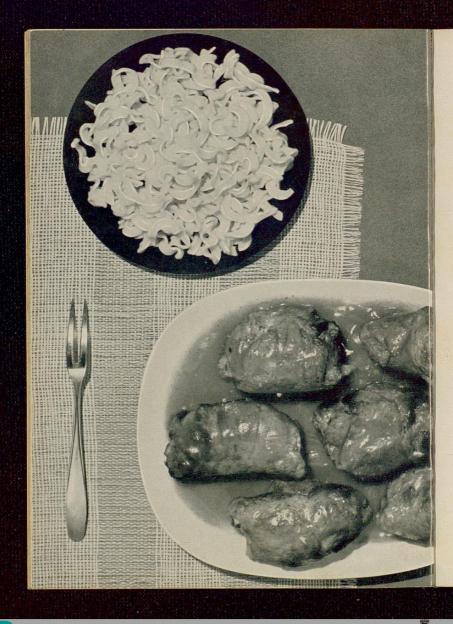
## Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>
[Hamburg], [1950?]

Gefüllte Schweinsrouladen

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Der erste Besuch der Schwiegereltern erfordert besonders reifliche Überlegungen. Es galt, ein Gericht zu wählen, das hinreißend köstlich schmeckt, nahrhaft und kräftig ist, außergewöhnlich originell und dabei natürlich nicht verschwenderisch ist. Ich und Palmin taten unser Bestes. Und was »sie« dann servierte, fand nicht nur Gnade vor einer kritischen Schwiegermutter, sondern Bewunderung!

## GEFÜLLTE SCHWEINSROULADEN

Die Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse grob raspeln. Rosinen waschen. Semmelmehl, Weißwein, Zucker und Salz mit den Apfelraspeln und Rosinen vermengen und abschmecken. Das Fleisch leicht salzen, mit der Füllung zu Rouladen wickeln, mit Spießchen oder Faden zusammenhalten und in Mehl wenden. Palmin im Schmortopf erhitzen und die Rouladen von allen Seiten darin bräunen (evtl. 1 Eßl. Zucker mitbräunen!). Nach und nach Wasser aufgießen und die Rouladen etwa 40 Min. schmoren lassen. Stärkemehl anrühren und die Tunke andicken (evtl. vorher durchgießen!), abschmecken. Dazu dann Kartoffeln, Kartoffelklöße oder Spätzle, Erbsen und Wurzeln oder Bohnen.

ca. 250 g Äpfel
50 g Rosinen
oder Korinthen
1 Eßl. Semmelmehl
Weißwein oder
Zitronensaft
1 Eßl. Zucker
4 Scheiben
Schweinefleisch
Salz
Mehl zum Wenden
30 g Palmin
ca. ½ Liter Wasser

