

# **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 reife 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  
15 g Stärkemehl

