Schweins-Involtini an Pfifferlingsauce

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h

Aktivzeit: 1 h

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

8	grosse Plätzli aus dem Stotzen vom Schweizer Schwein
8 Scheiben	Tranchen Speck vom Schweizer Schwein
400 g	Knöpflimehl
1 TL	Salz
4	Eier
2 dl	Milch
	Muskat
150 g	Zwiebeln
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1	Apfel
0.5 Bund	Thymian
400 g	Pfifferlinge oder Eierschwämmli
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	grober Senf
2 EL	Butter
2 dl	Rindsbouillon
1 dl	saurer Halbrahm
2 TL	Speisestärke

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

993	kcal
64 g	Eiweiss
86 g	Kohlenhydrate
42 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Weniger Stress für Schweizer Schweine

So sorgt Schweinehalter Chappuis für eine möglichst stressfreie Haltung und beste Fleischqualität.

Zubereitung

1 Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Für die Spätzli in einer Schüssel Mehl, Salz, Eier, Milch und etwas Muskat zu einem glatten Teig schlagen und diesen zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Bratpfanne in der Hälfte des Öls die Zwiebeln glasig andünsten.

3 Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Stifte schneiden. Thymian abzupfen und hacken. Pilze rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

4 Plätzli flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Mit Zwiebeln, Apfelstiften und der Hälfte des Thymians belegen und aufrollen. Mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher fixieren.

5 Reichlich Salzwasser aufkochen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb ins kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in die Pfanne mit der Butter geben. Zugedeckt warm stellen.

6 In einer Bratpfanne das restliche Öl erhitzen. Involtini rundherum etwa 8 Minuten braten, herausnehmen und in Alufolie wickeln. Im Bratensatz die Pilze anbraten. Mit Bouillon ablöschen und 2 Minuten kochen lassen. Sauerrahm und Stärke verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Thymian und Involtini beifügen, alles nochmals gut heiss werden lassen. Mit Spätzli anrichten und servieren. Tipp Neben Äpfeln eignen sich auch Birnen gut für die Füllung der Röllchen.

Tipp
Neben Äpfeln eignen sich auch Birnen gut für die Füllung der Röllchen.