Schweinsrollbraten mit Gemüsepappardelle

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 10 min

Aktivzeit: 40 min

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

Rollbraten

1 kg	Schulter von Schweizer Schwein (flach geschnitten, für Rollbraten)
3 EL	Oliventapenade
60 g	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gehackt
3 EL	Thymianblättchen
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
2	geschälte Zwiebel, in 1-cm-Würfel geschnitten
2	geschälte Rüebli, in 1-cm-Würfel geschnitten
100 g	geschälter Knollensellerie, in 1-cm-Würfel geschnitten
1	Knoblauchzehe, geschält, halbiert
3 EL	Tomatenpüree
5 dl	Rotwein
6 dl	Bratenfond
10	schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
1	Lorbeerblatt
8	Wacholderbeeren
2	Thymianzweige
1 TL	Salz
	Pfeffer

Gemüsenudeln

300 g	Bandnudeln (Pappardelle)
1	Zucchetti, längs halbiert
2	Rüebli, geschält, längs halbiert

1 l Wasser
1 EL Salz
2 EL Olivenöl

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

690 kcal
52 g Eiweiss
47 g Kohlenhydrate
29 g Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Tipp

Die für Rollbraten zugeschnittene Schweinsschulter solltest du in deiner Metzgerei vorbestellen.

Zubereitung

1. Oliventapenade und getrocknete Tomaten vermischen.
2. Schweinsschulter flach auf eine Arbeitsfläche legen. Pfeffer, Tapenadenmischung und Thymian darauf verteilen und Fleisch zu einem möglichst festen Braten rollen.
3. Circa 1,5 m Bratenschnur um den Braten legen und festbinden.
4. 2 cm abmessen, Schnur mit Finger festhalten, wieder um den Braten legen und durch die Schlaufe ziehen. Wiederholen bis zum Ende des Bratens.
5. Braten wenden und Schnur mit dem anderen Ende verknüpfen.
6. Rüebli schälen. Rüebli und Zucchetti mit dem Sparschäler zu dünnen Nudeln schneiden und beiseitestellen.

7 Öl in den Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wie Wasser, Fleisch hineingeben, rundum goldbraun anbraten (ca. 5 Minuten) und beiseitelegen.

8 Herd auf mittlere Stufe stellen, Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Knollensellerie braten, bis sie goldbraun sind. Dann Tomatenpüree hinzugeben, 3 Minuten mitrösten und mit Rotwein ablöschen.

9 Rotwein etwa 3 Minuten einkochen lassen, Bratenfond, Gewürze und Salz dazugeben, gut umrühren und aufkochen. Dann den Braten dazugeben und zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

10 Nach 1,5 Stunden Schmorzeit mit der Fleischgabel testen, ob das Fleisch gar ist. Wenn sie sich einfach in den Braten stechen lässt, ist es perfekt. Fleisch herausholen und zugedeckt beiseitestellen.

11 Herd auf mittlere Stufe stellen und den Bratenfond bis zur Hälfte einkochen.

12 Pappardelle gemäss Packungsbeilage in Salzwasser kochen. Etwa 2 Minuten vor Schluss Gemüsestreifen beigeben. Am Ende der Kochzeit abschütten und mit etwas Olivenöl mischen.

13 Braten aufschneiden, anrichten und servieren.

Dazu passt ein Salat.