

Schweinsrollbraten mit Gemüsepappardelle



Der feine Unterschied.

 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** Zucchini, längs halbiert
- 2** Rüebli, geschält, längs halbiert

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 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 Rübli schälen. Rübli 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, Rübli 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 begeben. Am Ende der Kochzeit abschütten und mit etwas Olivenöl mischen.
- 13 Braten aufschneiden, anrichten und servieren.
Dazu passt ein Salat.