

Apulische Rouladen (Braciole) mit Sauce

Vorbereitungszeit: 160 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frische Petersilie:
- Knoblauchzehen: 2
- Pecorino-Splitter nach Belieben:
- Pfeffer:
- dünne Schnitzel vom Jungochsen: 8
- gerollter Bauchspeck: 8 Scheiben

Zutaten Tomatensauce

- Lorbeerblatt: 1
- Olivenöl:
- Pfeffer:
- Salz:
- Zwiebel: 1
- trockener Weißwein: 1/2 Glas



Vorbereitung

Wenn nicht bereits vom Metzger erledigt, die Schnitzel zwischen zwei Blatt Backpapier mit einem Fleischklopper dünner klopfen. Den Knoblauch und etwas Petersilie klein hacken und in eine Schüssel geben.

1 Schnitzel auf die Arbeitsfläche legen. Knoblauch und Petersilie, ein paar Splitter Pecorino, etwas frisch gemahlener Pfeffer und eine Scheibe Speck darauf geben. Das Fleisch fest zu einer Roulade aufrollen und mit Küchengarn verschnüren. Auf diese Weise auch mit den anderen Schnitzeln verfahren.

Die Zwiebel schälen und fein hacken, in einem Topf mit dem Olivenöl anbraten. Etwas Wasser dazugeben und bei sehr niedriger Flamme schmoren. Die Rouladen und das Lorbeerblatt dazugeben und auf hoher Flamme auf allen Seiten anbraten, öfter wenden. Mit dem Weißwein ablöschen und verdunsten lassen, die Passierten Tomaten und einen Schöpfer heißes Wasser hinzufügen. Salzen, pfeffern und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und 2 Stunden köcheln lassen, öfters umdrehen. Wenn die Tomatensauce eingedickt ist und das Fleisch weich ist, sind die Rouladen fertig. Das Küchengarn entfernen und servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten
800 g

