



Schweinsroulade im Rohschinkenmantel

mit Mango und Obwaldner Trockenfleisch
dazu Schwarzwurzel



3 Portionen

ZUTATEN

| | |
|------|------------------------------|
| 1 | Falsches Schweinsfilet gross |
| 10 | Tranchen Rohschinken |
| 80 g | Obwaldner Trockenfleisch |
| 80 g | Mango getrocknet |
| 40 g | Schalotten |
| 60 g | Kalbsbrät |
| 20 g | Petersilie |

Salz, Pfeffer, Kardamom, Knoblauch,
Paprika

Kochmesser, Fleischhammer, Folie, Backform
mit Deckel, Temperaturfühler

ZUBEREITUNG

Das Stutzenfilet mit der Faser aufschneiden und links und rechts Taschen einschneiden, dass man ein grosses Plätzli bekommt.

Folie drunter und drüber legen und mit dem Fleischhammer bearbeiten, dass man eine Dicke von ca. 7mm erhält. Folie etwas anfeuchten.

Mango und Trockenfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit dem Brät vermischen und gehackte Petersilie beifügen.

Gut würzen und Brätmasse auf eurem Fleisch dünn verteilen und straff in doppelt Folie rollen.

Backform fingerbreit mit Wasser füllen, Fleisch in Folie hineinlegen und mit einem Deckel schliessen.

Bei 100°C circa 90 Minuten auf 72°C Kerntemperatur bringen.

Aus der Folie rollen. Roulade durch heisse Butter ziehen damit der Rohschinken kross wird und in 15 mm dicke Scheiben schneiden, welche ein wunderbares Schneckenmuster aufweisen.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)