Dänische Ofenrouladen mit Möhren-Porree-Gemüse

Zutaten

6 Schweinerouladen aus der Oberschale (à ca. 150 g)

Salz und Pfeffer
6 TL grober Senf
12 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
12 halbweiche getrocknete Pflaumen (ohne Stein)
2 Zwiebeln
2 EL Öl
200 ml Portwein
1 TL Gemüsebrühe (instant)
500 g Möhren
500 g Porree (Lauch)
1–2 TL Anissaat
2 EL Butter, Rouladennadeln, Alufolie

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 TL Senf auf die Rouladen streichen. Mit je 2 Scheiben Speck und 2 Pflaumen belegen. Rouladen fest aufrollen und mit je einer Rouladennadel feststecken.

2. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Öl in einem flachen Bräter erhitzen. Rouladen darin rundherum ca. 10 Minuten kräftig anbraten. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3).

3. Zwiebeln zu den Rouladen geben und kurz mitbraten. Alles mit Portwein und 400 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Offen im heißen Backofen ca. 1 1/2 Stunde schmoren.

4. Zwischendurch Rouladen wenden. Ca. 20 Minuten vor Ende der Schmorzeit Form mit Alufolie zudecken.

5. Inzwischen Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Porree putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Anis in einem Topf ohne Fett unter Rühren rösten und herausnehmen.

6. Butter in dem Topf schmelzen und Gemüse darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Evtl. etwas Wasser angießen. Rouladen und Gemüse anrichten. Mit Anis bestreuen.