



Involtini

6 Stk. Schweinerouladen aus der Nuss

3 Stk. Bratwürste

3 Stk. Eigelb

400 g Bacon in Scheiben

1 Bnd. frische Petersilie

200 ml Fleischfond oder Rinderbrühe

1 Do. stückige Tomaten

100 g Parmesan gerieben (nach belieben auch mehr)

200 g Champignons

1 Stk. große Zwiebel

1 Bnd. Bärlauchblätter (so 12 Stück)

2 Stk. mehliges Kartoffeln

2 TL Tomatenmark

- 1 Aus gepellten Bratwürsten gehackter Petersilie und 3 Eigelb und geriebenen Parmesan eine Farce herstellen. Schweinerouladen längs halbieren, mit Farce bestreichen, danach das Blatt Bärlauch drauf rollen und dann in Bacon einpacken,
- 2 Schweinerouladen längs halbieren, mit Farce bestreichen, danach das Blatt Bärlauch drauf, rollen und dann in Bacon einpacken.
- 3 Restliche Zutaten kleinschnibbeln. Die Kartoffeln ganz kleine Würfel, diese sollen zerfallen für die Bindung.
- 4 Involtini anbraten, wieder rausnehmen, Pilze, Zwiebel und Kartoffeln anschwitzen, Tomatenmark mit anrösten, stückige Tomaten und ein Glas Fond hinzu, 10 min köcheln lassen, Involtini wieder dazu, dann 50 min schmoren lassen.