

# Schweinerollbraten mit Rhabarber und Äpfeln



3	Möhren
4	Zwiebeln
2 Stangen	Staudensellerie
3 Scheiben	Weißbrot (à ca. 30 g)
9 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer
4	Bratwürste
6 Stiel(e)	Salbei
1 ½ kg	Schweineschnitzelbraten (vom Fleischer als Rollbraten aufschneiden lassen)
2 EL	Tomatenmark
ca. ½ l	Bio-Gemüsebrühe
250 ml	trockener Rotwein
2 TL	Honig
1	Vanilleschote
3	Äpfel
700 g	Rhabarber
2-3 TL	Speisestärke
1 EL	Crème fraîche

## Zubereitung

- 1 Möhren schälen, waschen. Zwiebeln schälen. Sellerie putzen, waschen. Gemüse und 3 Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Brot würfeln. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin unter Wenden 5–6 Minuten braun rösten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Pfanne auswischen, 2 EL Öl darin erhitzen. Bratwurstbrät aus der Haut drücken, im heißen Öl unter Wenden fein krümelig braten, herausnehmen. Zwiebelwürfel ins heiße Bratfett geben, unter Wenden 2–3 Minuten glasig dünsten, herausnehmen
- 2 Salbei waschen, trocken schütteln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen und hacken. Mit Brot, Wurstbrät und Zwiebelwürfeln verkneten, nochmals abschmecken. Fleisch zwischen 2 Lagen Folie etwas flacher klopfen, und flach auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Brotmasse auf das Fleisch geben und leicht andrücken. Fleisch von einer Schmalseite her aufrollen und mit Küchengarn fest zusammenbinden
- 3 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Möhren, Zwiebeln und Sellerie im heißen Bratfett 4–5 Minuten rösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark einrühren und 1–2 Minuten anrösten. Brühe und Rotwein angießen, aufkochen. Roulade in die Soße setzen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Braten mit Honig bestreichen und offen zu Ende garen
- 4 Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Äpfel waschen, trocken reiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Rhabarber und Äpfel darin unter Wenden ca. 1 Minute braten. Vanillemark, -schote und 5 EL Wasser zugeben, zugedeckt weitere 4–5 Minuten garen
- 5 Fertigen Braten aus dem Bräter heben. Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen. Stärke mit wenig Wasser verrühren, Bratfond damit leicht binden, nochmals aufkochen. Crème fraîche einrühren. Braten aufschneiden, dabei Garn entfernen. Braten, Soße und Rhabarber-Gemüse anrichten, mit Salbei garnieren. Dazu schmecken gebratene Kartoffelspalten