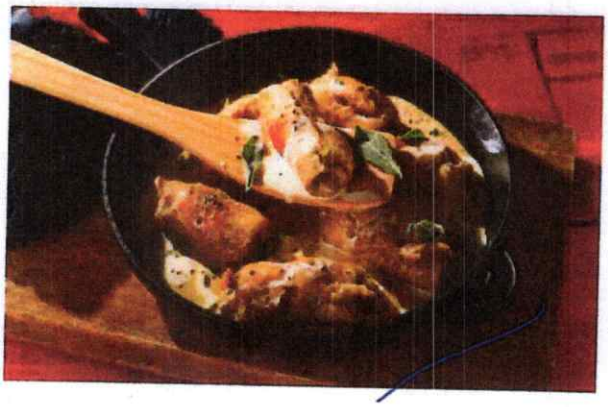
November 2024 Toni

Pfannegugger-Chuchi
Basel

Wildschweinröllchen an Sherrysauce

Zubereitung: 90 Min.
Für 4 Personen

Zutaten



0.5	Bund	Salbei
100	g	Zwiebeln
1	TL	Butter
80	g	Dörrzwetschgen
Ca 120	g	Schweinsbratwurst
Salz, Pfeffer aus der Mühle		
1	EL	Rapsöl
1	TL	Mehl
2	dl	Sherry
3	dl	Wildfond oder Fleischbouillon
1	dl	Rahm
8		Wildschnitzel je 80 g schwer

Zubereitung:

Die Salbei in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Zwiebeln und die Salbei glasig andünsten. Abkühlen lassen.

Die Dörrzwetschgen fein hacken.

Die Bratwurstmasse aus der Haut in eine Schüssel drücken. Die Salbei-Zwiebeln und die Dörraprikosen beifügen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wildplätzchen wenn nötig zwischen Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Die Wurstmasse darauf verstreichen, dabei am einen Ende 3 cm Rand freilassen. Nun die Plätzchen zum freigelassenen Ende hin aufrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.

Einen Bräter oder eine grosse Pfanne leer erhitzen. Die Schweinsröllchen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in die Pfanne geben und die Schweinsröllchen portionenweise rundum 3–4 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz das Mehl andünsten. Unter Rühren mit Sherry ablöschen. Die Bouillon dazugiessen und das Fleisch wieder beifügen. Die Röllchen zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 40 Minuten schmoren lassen.

Die Wildschweinröllchen aus der Sauce nehmen, die Zahnstocher entfernen und die Röllchen zugedeckt warm stellen. Den Rahm beifügen und die Sauce etwa 5 Minuten kräftig kochen lassen. Zuletzt die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Röllchen wieder beifügen und nochmals gut heiss werden lassen.