



Ferkesbuchroulade

4 Scheiben magerer Bauch vom EIFEL Schwein wird je mit 1 EL süßem Senf bestrichen, mit einer Scheibe EIFEL Premium Schinken und 2 EL Sauerkraut belegt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Das ganze wird zur Roulade gerollt, die man mit Garn befestigt. In 2 EL erhitztem Schweineschmalz rundherum kräftig anbraten. Mit 1/4 l dunklem Bier ablöschen, evtl. noch etwas Wasser zufügen. 8 leicht zerdrückte Wacholderbeeren und 1 Lorbeerblatt hineingeben und bei milder Hitze 40 Minuten garen lassen. Die Rouladen herausnehmen, die Soße mit Soßenbinder andicken und mit saurer Sahne verfeinern.

Guten Appetit!





EIFEL. QUALITÄT IST UNSERE NATUR.

www.regionalmarke-efel.de • www.efel.info.de


