

Schweinefleischröllchen

(etwa 24 Stück für 6 Personen)

700 g mageres gekochtes Schweinefleisch ohne Knochen und Schwarte

½ Teelöffel Salz

40 g Korinthen

Gewürzmischung Poudre forte: $\frac{1}{3}$ Teelöffel gemahlener Kümmel, je $\frac{1}{8}$ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer und gemahlener Ingwer

1 Eigelb

2 Eiweiß

6 – 8 Scheiben griechischer Blätterteig oder Strudelteig

Das Schweinefleisch kleinhacken und 225 g beiseite stellen. Den Rest in einer Schüssel mit Salz, Korinthen, Poudre forte und dem Eidotter vermengen.

Die aufgetauten Teigplatten in einem Stapel aufeinanderlegen. Die Eiweiße mit einer Gabel schlagen und die oberste Platte dünn damit bestreichen. Den Teig der Länge nach in 7,5 cm breite Streifen schneiden. Auf das Ende eines Streifens einen knappen Teelöffel Fleischfüllung geben und den Teig aufrollen. Die Enden zusammendrücken und so fest verschließen. Auf diese Weise verfahren, bis die Füllung aufgebraucht ist.

Die gefüllten Teilchen, immer mehrere auf einmal, in Salzwasser auf kleiner Flamme 5 – 7 Minuten kochen, dann herausnehmen und trocken tupfen. Man kann sie statt dessen auch, mit Eiweiß bestreichen, 10 – 12 Minuten im auf 200 ° C (Gas Stufe 6) vorgeheizten Herd backen und dann als Häppchen ohne Soße servieren. Die gekochten Röllchen haben eine leicht schlabbrige Konsistenz und brauchen eine Soße. Man isst sie am besten als Vorspeise oder als Hauptgang.

Wenn Sie sich für die gekochte Version entscheiden, lassen Sie die Brühe mit dem restlichen Fleisch und der Gewürzmischung einige Minuten köcheln, erhitzen Sie die Röllchen darin und tragen Sie auf.

