



Hackfleischroulade mit zweierlei Brät

Grobes und feines Brät: Das Grobe stammt von einer italienischen Salsiccia, das Feine von einer grünen Wurst, der Appenzeller Siedwurst. Da werden zwei Wurstkulturen vereint. Beide Würste sind bereits gewürzt, da braucht es kein weiteres Zutun. In italienischen Küchen wird das Brät Salsiccia oft ausgedrückt und in Pastasaucen oder Gratins verwendet. In diesem Rezept gibt es daraus eine Art Hackbraten, der mit dem feinen Brät der Siedwurst gefüllt ist. Dazu kommt zur Füllung etwas Zwiebel und Peperoni und als Hülle würziger Pancetta. Das Brät der Salsiccia ist gut gebunden und lässt sich gut zu einer kompakten Rolle formen. Man könnte auch frisches Hackfleisch verwenden, dieses müsste aber gewürzt und vorab sehr gut geknetet werden, damit es beim Einrollen zusammenhält.

Zutaten (2 Portionen)

250g Salsiccia
1 grüne Wurst, ca. 100g
50g Pancetta
1/2 kleine Zwiebel, ca. 30g
40g rote Peperoni
1dl Weisswein
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken, Peperoni zu kleinen Würfelchen schneiden. Zusammen in wenig Bratbutter ca. 3-4 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Pancetta auf einer Haushaltfolie zu einem Quadrat von ca. 20 mal 20cm auslegen. Brät aus der Salsiccia ausdrücken und etwas verkneten. Brät gut 1cm dick auf der Pancetta verteilen und etwas flach drücken. Zwiebel und Peperoni darauf verteilen. Das Brät der grünen Wurst ausdrücken und auf der Hälfte des groben Brätes verteilen, dabei 1cm

breite Ränder freilassen.

Brät mit Hilfe der Folie einrollen, beginnend auf der Seite mit dem Wurstbrät. Ein paar Minuten liegen lassen.

Roulade in Bratbutter ringsum anbraten. Zuerst mit dem Schluss nach unten, dann vorsichtig um jeweils 1/4 drehen, zuletzt sollte der Schluss wieder unten liegen.

Temperatur reduzieren, Weisswein dazugießen und zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Roulade zu ca. 2cm dicken Scheiben schneiden und anrichten. Mit etwas Weissweinfond beträufeln.









