



## Involtini mit Hackfleisch (Schweinshuft) an Portwein-Rahm

Die Schweinshuft ist feinfaserig, mit nur wenig Fett durchzogen und sehr zart. Damit ist sie ideal zum Kurzbraten, wie z.B. für Schnitzel oder Geschnnetztes. Mit ihrem gleichmässig gewachsenen Fleisch lässt sie sich sehr dünn schneiden und eignet sich ausgezeichnet zum Befüllen und Einrollen. Hackfleisch ist ein Gewürzfresser, die Füllung darf daher grosszügig gewürzt werden.

Zu den Involtini passt eine einfache, nicht zu üppige Portwein-Rahmsauce sehr gut, sie schmeckt vornehm und bringt den Charme der mediterranen Küche mit.

### Zutaten (pro Portion)

160g      Schweinshuft  
            Zahnstocher

#### Füllung:

60g      Hackfleisch (Kalb oder Schwein)  
1/2Tl     Paniermehl  
1/2Tl     Dijon-Senf  
1        kleine Knoblauchzehe, gepresst  
1/2Tl     Paprika  
1/2Tl     Rosmarin getrocknet  
            Salz und Pfeffer

#### Sauce:

5cl      roter Portwein  
5cl      Gemüsebouillon  
5cl      Vollrahm  
            Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung vermischen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung gut verkneten, damit eine kompakte Masse entsteht.

Schweinschutt in kleine, ca. 5mm dicke Schnitzel schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Schnitzel flachklopfen und beidseitig salzen und pfeffern.

Füllung auf die Schnitzel geben und einrollen, mit einem Zahnstocher verschliessen.

Alle Zutaten für die Sauce aufkochen und leicht köchelnd auf die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Involtini 5 Minuten ringsum anbraten. Pfanne von der Kochplatte ziehen, Deckel auflegen und die Involtini 3 Minuten nachziehen lassen.







