

## Feine Rouladen mit Pfirsichen

FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten:

8 kleine Scheiben  
Schweinefleisch (100-  
150g aus der Keule)  
Salz & Pfeffer  
4 Teelöffel grober,  
süßer Senf  
Liebstöckelblätter  
4 Schalotten  
3 EL Olivenöl  
250ml Rotwein  
4 EL Garum oder  
Fischsauce  
500g Pfirsiche  
1 Msp. Kümmel  
1 EL Dill gehackt  
1 EL Honig  
1 EL Weinessig  
2 EL Minze gehackt  
2 TL Maispulver

Zubereitung

Die Fleischscheiben salzen und pfeffern. Mit Senf bestreichen, mit Liebstöckelblättern und klein geschnittenen Schalotten belegen. Die Scheiben aufrollen und feststecken. Die Rouladen in heißem Olivenöl anbraten und mit Rotwein und Fischsauce (ersatzweise Sojasauce) ablöschen. Zugedeckt ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Die Pfirsiche zusammen mit gemahlenem Pfeffer, Kümmel, Dill, Minze, Honig und Essig unter das Fleisch mischen und kurz aufkochen lassen.

Das Maispulver mit Wasser auflösen und die Sauce damit binden. Mit Pfeffer abschmecken und servieren. Die Weinempfehlung: Elbling.

Aus dem Buch „GENIESSEN WIE DIE RÖMER“