Artikel vom 08.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schweinenackenrolle-xxl

Schweinenackenrolle XXL



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):
2 kg Schweinenacken am Stück ohne Knochen,
2 TL Senf,
Salz,
Pfeffer,
je 1 rote, 1 gelbe, 1 grüne Paprika,
1 Stange Lauch,
400 g geräucherten Speck,
Spießbratengewürz.

Zubereitung:
Schweinenacken von Knorpel, Fett und Sehnen befreien. Das Fleisch mit einem scharfen Messer von unten fächerförmig aufschneiden, bis ein großes, flaches Stück Fleisch entsteht. Bei Bedarf unter Folie mit einem Plattierer platt klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, die Innenseite mit Senf bestreichen. Paprika entkernen und in Würfel schneiden, Lauch in Ringe schneiden, Speck in Würfel schneiden. Alles gut miteinander vermischen und auf dem Fleisch verteilen. Das Ganze fest zur Rolle aufwickeln und mit Küchengarn fixieren. Die Rolle von außen rundherum mit Spießbratengewürz würzen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Rolle im Bratschlauch etwa 2

Stunden backen. Rolle aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Salat servieren.

Nadine Hörster