

Rollbraten (6-8 Personen)

Zutaten

- 4 Knoblauchzehen
- Je 3 Zweige Salbei, Rosmarin, Thymian, Minze, Oregano und Basilikum
- Eine Hand voll Rucola
- 6 EL Olivenöl
- 1 große, knapp 1cm dicke Scheibe Rindfleisch (ca. 800g)
- 1 Schweinefilet (ca. 400g)
- 4 Scheiben Speck
- 200ml trockener Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 6 rote Zwiebeln
- 150g Trauben
- 1 EL Zucker

Zubereitung

- Knoblauch schälen und je 2 Zweige von Salbei, Rosmarin, Thymian, Minze, Oregano und Basilikum abstreifen
- Knoblauch, Kräuter und Rucola fein hacken und mit 3 EL Öl mischen
- Rindfleischscheibe mit Handballen flach drücken, mit Salz und Pfeffer würzen, sowie mit Kräutermischung bestreichen
- Schweinefilet ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit 4 Scheiben Speck umwickeln und in die Rindfleischscheibe einrollen
- Mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden, außen salzen und pfeffern
- 2 EL Öl in Pfanne erhitzen, Braten darin rundherum kräftig anbraten und ihn anschließend bei 120 Grad für 30 Minuten in den Ofen
- Danach Wein aufgießen, die restlichen Kräuter und Lorbeerblätter dazugeben und weitere 30 Minuten in den Ofen
- Zwiebeln schälen und vierteln, die Trauben halbieren
- Zucker in einem Topf schmelzen, 1 EL Öl dazu und Zwiebeln unter Rühren bei starker Hitze anbraten
- Trauben dazugeben und 2-3 Minuten mitbraten
- Beides zum Braten geben und weitere 45 Minuten garen

Passt auch dazu: Rosmarinkartoffeln, Weißbrot