Roulade de concombre
Gurkenroulade

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

Ingrédients (pour 4 personnes) :

-1 concombre long et fin
-4 fines escalopes de porc
-1 bouquet d'aneth
-4 fines tranches de lard fumé
-300g de chair (à tomate), porc et veau
-1 oignon
-Beurre ou margarine
-1/4l de bouillon
-1 tasse de vin blanc
-100cl crème fraîche
-Sel, poivre du moulin



Zutaten (für 4 Personen):

-1 lange, schlanke Salatgurke
-4 dünne Schweinerouladen
-1 Bund Dill
-4 dünne Scheiben durchwachsener -Speck
-4 kleine dünne Kalbsbratwürstchen
-1 Zwiebel
-Butter oder Margarine zum Braten
-1/4l Fleischbrühe
-1 Tasse Weisswein
-100cl Creme fraîche
-Salz, Pfeffer aus der Mühle



Préparation de la recette :

-Eplucher le concombre, couper les bouts et le partager en 4 morceaux. Les évider délicatement.

-Disposer les escalopes aplaties au préalable sur une planche, les saler, poivrer, les parsemer l'aneth ciselé.

-Couvrir ces escalopes d'une tranche de lard.

-Farcir le concombre de la viande haché.

-Disposer les tronçons de concombres sur les escalopes garnies. Les rouler ensemble et attacher à l'aide de ficelle de cuisine.

-Faire revenir délicatement les roulades dans une cocotte, ajouter l'oignon haché.

-Mouiller avec le bouillon et le vin blanc.

-Laisser mijoter 50min à petit feu.

-Sortir les roulades, les garder au chaud.

-Délayer la sauce avec la crème fraiche, rectifier l'assaisonnement.

-Verser la sauce sur les roulades.

Zubereitung:

-Gurken schälen, Enden entfernen und in 4 Stücke schneiden. Jedes Stück sorgfältig aushöhlen.

-Die geklopften Rouladen salzen und pfeffern und auf einem Arbeitsbrett auslegen. Den geputzten, gewaschenen, feingehackten Dill darüberstreuen.

-Mit je einer Speckscheibe belegen.

-In jede Gurkenrolle das Würstchenfleisch drücken. Die Gurkenrollen auf die Rouladen verteilen.

-In einem Bräter die Rouladen langsam anbraten. Die gehackte Zwiebel dazugeben.

-Mit Fleischbrühe und Weisswein auffüllen.

-Bei kleiner Flamme ca 50Min zugedeckt schmoren lassen.

-Rouladen herausnehmen und warmstellen.

-Die Sauce mit Creme fraîche verkochen.

-Sauce nochmals abschmecken und über die Rouladen giessen.