

## "SCHWEINSRÖLLCHEN MADRAS"

Für 4 Personen:

4 grosse, dünn geschnittene Schweinsplätzchen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

50g frischer Ingwer  
75g Kumquats  
1 kleine Zwiebel  
2 El eingesottene Butter oder Oel  
2 El Curry  
1,5dl kräftige Fleischbouillon  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle (weiss)  
50g Kumquats

↳ Trübsalmittel

lecker

Die Schweinsplätzchen auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung den Ingwer fein würfeln, die Kumquats in Scheibchen schneiden und die Zwiebeln hacken. Die Füllung auf die Schweinsplätzchen verteilen,

aufrollen, mit Zahnstocher verschliessen oder mit Kücheküchenfaden binden.

Die Butter oder das Oel erhitzen und die Fleischröllchen darin rundum anbraten. die Hitze reduzieren und Curry dazustreuen. Einen Moment andämpfen, dann mit der Bouillon ablöschen und alles 20 Minuten auf kleinem Feuer schmoren lassen. Den Rahm dazufügen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kumquats in feine Scheibchen schneiden und in die Sauce legen, Alles auf kleinstem Feuer noch knapp 10 Minuten ziehen lassen. Als Beilage zu diesem rassigen Currygericht passt ein Trockenreis.

super super super