

# Wildschweinröllchen an Sherrysauce



## Zutaten

Für 4 Personen

0.5 Bund Salbei  
100 g Zwiebeln  
1 Teelöffel Butter  
80 g Dörraprikosen  
1 Schweinsbratwurst ca. 120 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Rapsöl  
1 Teelöffel Mehl  
2 dl Sherry  
3 dl Hühnerbouillon  
1 dl Rahm  
2 Esslöffel Aprikosenschnaps  
8 Wildschweinschnitzel je 80 g schwer

Die Salbei in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Zwiebeln und die Salbei glasig andünsten. Abkühlen lassen.

Die Dörraprikosen fein hacken.

Die Bratwurstmasse aus der Haut in eine Schüssel drücken. Die Salbei-Zwiebeln und die Dörraprikosen beifügen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wildschweinplätzchen wenn nötig zwischen Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Die Wurstmasse darauf verstreichen, dabei am einen Ende 3 cm Rand freilassen. Nun die Plätzchen zum freigelassenen Ende hin aufrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.

Einen Bräter oder eine grosse Pfanne leer erhitzen. Die Schweinsröllchen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in die Pfanne geben und die Schweinsröllchen portionenweise rundum 3–4 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz das Mehl andünsten. Unter Rühren mit Sherry ablöschen. Die Bouillon dazu giessen und das Fleisch wieder beifügen. Die Röllchen zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 40 Minuten schmoren lassen.

Die Wildschweinröllchen aus der Sauce nehmen, die Zahnstocher entfernen und die Röllchen zugedeckt warm stellen. Den Rahm beifügen und die Sauce etwa 5 Minuten kräftig kochen lassen. Zuletzt den Aprikosenbrand beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Röllchen wieder beifügen und nochmals gut heiss werden lassen.

*Wer kein Wildschweinfleisch bekommt, kann auch Schweins- oder Kalbsschnitzel verwenden. Auch Schnitzel von der Poulet- oder Truthahnbrust eignen sich, haben jedoch eine wesentlich kürzere Garzeit (etwa 20 Minuten).*