

# Paupiettes de Porc (Schweineroulade) auf Wirsingkohl

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 14.9.2025



Rezept (für 2 Personen):

1 Packung	Paupiettes de Porc (3 Röllchen), ca. 400 g
2	gehackte Knoblauchzehen
1	Gemüsezwiebel
1	Kopf Wirsing
2 EL	Butter
2 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Mehl (f. Soße)
50 g	Weichkäse (f. Soße)
100 ml	Milch (f. Soße)
1 TL	Gemahlener Pfeffer
nach Belieben	Salz, Lorbeerblätter, gehackte Petersilie



Die französische Schweineroulade ist etwas besonderes, das sich von der klassischen deutschen Roulade nach Form und Zubereitung unterscheidet: es ist eine Art Hackfleischbällchen, das in einen fetten Speckstreifen eingerollt und zu einem würfelförmigen Päckchen verschnürt ist: ein Zwischending zwischen Roulade und Bratwurst. Diese *Paupiettes de Porc* gibt es küchenfertig im Kühlregal der meisten französischen Supermärkte. Leicht zuzubereiten, auch für den Holzkohlegrill eine Abwechslung zum Gewohnten, und total zart und lecker. Wir haben sie hier aber im Backofen auf Wirsing-Gemüse geschmort und mit einer Käsesoße verfeinert.



Vom *Wirsing-Kopf* werden zunächst die welken Blätter und der feste Kern entfernt. Er wird sodann mit einem großen Messer in mundgerechte Stücke geschnitten.

Auch die Zwiebel und die Knoblauchzehen werden klein geschnitten und in einem großen (!) Topf mit Deckel (5 Liter) in Sonnenblumenöl und etwas Butter angeschmort. Dann kommt der Wirsing, jeweils nur zwei Hände voll, schrittweise in den Topf, wo er mitschmoren kann und schnell in sich zusammenfällt.

Bei jeder Zugabe von Kohl mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter und gegebenenfalls ein wenig Wasser hinzugeben. Wenn sich das anfängliche Volumen des Wirsings auf ein vernünftiges Maß reduziert hat, dann wird er in eine Auflaufform gegeben. Den Fond sammeln wir für die Soße.

In einer heißen Pfanne werden die *Paupiettes* in ein wenig Butter rundherum angebräunt. Vor allem soll der Speckrand ein wenig knusprig werden. Auch hier kann etwas Pfeffer am Schluss nicht schaden.

Die Paupiettes werden nun zum Wirsing in die Auflaufform gegeben und darin etwas eingegraben. Das Ganze kommt für 25 Minuten bei 180 °C in den Umluft-Backofen.

Die *Käsesoße* ist eine einfache Bechamel. In etwas geschmolzener Butter wird ein Esslöffel Mehl verrührt und unter langsamer Zugabe von Milch und Fond leicht gebräunt. Der Weichkäse wird in kleine Stücke geschnitten, die sich in der heißen Bechamel unter Rühren auflösen. Bitte nicht mehr aufkochen lassen, wenn der Käse drin ist. Mit Pfeffer, Salz und vielleicht auch einer Löffelspitze scharfem Paprika abschmecken.

Wir servieren die Soße gern in einer eigenen Schale oder Sauciere. Dazu empfehlen wir einen Elsässer Riesling oder ein kühles Bier. Guten Appetit!

