

Unser  
Genusstipp  
für Sie\*

# Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



**Involtini vom Schwein mit Gremolata** // Für 4 Portionen  
pro Person 2 Schweineschnitzel aus dem Rücken, 8 Scheiben  
Parmaschinken, Butter und Olivenöl zum Braten, 4 EL Pinienkerne,  
1 Glas Weißwein, 150 ml Sahne, 2 EL Butter  
Gremolata: 2 Bio-Orangen, 4 Knoblauchzehen (gehackt), 4 EL fein  
gehackte Mandeln, 1 Bd. Petersilie (fein gehackt)

## Kamen

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

## Bergkamen

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

\* Rezept exklusiv  
von Meas Cucina,  
Schwerte

Für die Gewürzmischung: Orangen heiß waschen, trockentupfen  
und fein abreiben. Saft auspressen. Abrieb mit Knoblauch, Mandeln,  
Petersilie und einer Prise Salz und Pfeffer in einem Rührbecher mit  
dem Pürierstab mittelfein pürieren.

Fleisch waschen, trockentupfen und dünn klopfen. 8 Rouladen da-  
raus formen. Salzen und pfeffern. Je eine Scheibe Schinken darauf  
verteilen, etwas von der Gremolata verstreichen und zu kleinen Röll-  
chen aufwickeln. Mit einem Holzspießchen feststecken. In Olivenöl  
und etwas Butter portionsweise kräftig anbraten, Fleisch zur Seite  
stellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, die Sahne und  
etwas Orangensaft angießen, 2 TL Gremolata zugeben und ca. 10  
Min. garen lassen. Fleischröllchen darin weiter garen lassen. Pinien-  
kerne in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. Fleisch aus  
der Soße nehmen und warmhalten. Soße noch etwas einkochen  
lassen und mit etwas frischer Butter binden. Mit Salz und Pfeffer  
würzen. Das Fleisch in schräge Scheiben schneiden und mit der  
Soße servieren.

Dazu passen mediterrane Kartoffeltürmchen oder Bandnudeln und  
ein Möhren-Fenchelgemüse.

[verantwortungsvoll-genießen.de](http://verantwortungsvoll-genießen.de)

# Flechsig

Verantwortungsvoll genießen.

*Für alle Menschen in Kamen, Bergkamen und darüber hinaus, denen nachhaltiger Genuss wichtig ist, garantieren wir hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, erstklassige Beratung beim Verkauf, frisch zubereiteten Mittagstisch und einen Partyservice für jeden Anlass.*

*Als Familienunternehmen und traditioneller Handwerksbetrieb stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.*

*Das Flechsig-Versprechen: Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich und wir sehen den verantwortungsvollen Umgang mit den Menschen, den Tieren und mit der Natur als zentralen Antrieb für unser tägliches Tun.*

*Unsere selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren besitzen ausschließlich Neuland-Qualität.\**

\* nachhaltig, ökologisch, fair, regional, transparent