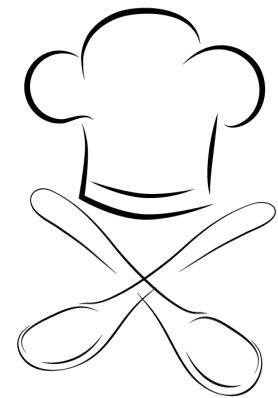




Unsere Rezeptempfehlung: Kalbsrouladen (6 Pers.)

Zutaten:

6	dünne Kalbsschnitzel
5	Knoblauchzehen
1 Bd	Petersilie
3-4 EL	geriebener Parmesan
4	Eigelb
	Bratwurstbrät (von 2 Bratwürsten)
10	Salbeiblätter
6	dünne Scheiben Speck
2 EL	Mehl
4 EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer
$\frac{3}{4}$ l	Brühe
300 ml	Weißwein



Zubereitung:

Knoblauch zerdrücken, Petersilie hacken. Zusammen mit Parmesan, Eigelb und Bratwurstbrät verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Kalbsschnitzel mit der Brätmischung bestreichen und aufrollen. Jeweils ein Salbeiblatt drauf legen und mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln. Mit Spießen feststecken. Die Rouladen dünn mit Mehl bestäuben und in Butterschmalz anbraten. Mit Salz würzen und den Wein angießen. Etwa 3 Min. einkochen. Die Brühe zugießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. schmoren. Die restlichen Salbeiblätter in den Sud geben und weitere 10 Minuten garen. Die Rouladen mit dem Sud (bei Belieben etwas andicken) servieren. Dazu passen Rosmarinkartoffeln und Broccoliröschen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Biggi

