Kalbsrouladen mit Salbeifüllung

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

» 200g Zwiebel(n)
» 1 TL geh. Knoblauchzehe(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» 2 Scheiben Weißbrot
» 2 EL Salbeiblatt (-blätter)
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 4 Kalbsschnitzel
» 8 Scheiben Frühstücksspeck
» 2 EL Butterschmalz
» 100g Sellerie
» 100ml Weißwein
» 300ml Instant-Fleisch-Brühe
» 150ml Schlagsahne
» 1 EL Soßenbinder
» 1 Prise Muskat
» 1 Prise Cayennepfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. 50g Zwiebelwürfel und Knoblauch in Butter glasig andünsten, etwas abkühlen lassen. Brot entrinden, würfeln, mit fein geschnittenem Salbei, Knoblauch-Zwiebeln, Ei, Salz und Pfeffer mischen. Rouladen trockentupfen, gut salzen, pfeffern, mit Speck belegen. Brotmasse darauf verteilen. Rouladen aufrollen, mit Küchengarn binden. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Rouladen im Butterschmalz ringsum gut anbraten. Übrige Zwiebel- und Selleriewürfel dazugeben, kurz mitbraten. Wein und Brühe angießen, kurz aufkochen, ca. 70min zugedeckt im Ofen schmoren lassen.

3. Rouladen herausnehmen. Bratensud mit einem Pürierstab mixen. Sahne zufügen, aufkochen lassen, mit dem Soßenbinder andicken und mit Muskat, Cayennepfeffer würzen. Die Rouladen aufschneiden und mit der Soße auf Teller geben. Dazu evtl. Kräuter, Cocktailtomaten und mit Kartoffelpüree gefüllte Gurkenschiffchen anrichten.

Nährwerte: 585kcal/E49g/F37g/KH9g pro Portion

angelegt am: 28.01.2005 Rezept-Nr: 1448

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke