Calvados-Rouladen mit Kohlrabi

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

» 2 Apfel/Äpfel
» 60g Walnüsse
» 8 Kalbsschnitzel
» Salz & Pfeffer
» 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
» 1 EL Majoran
» 30g Butterschmalz
» 200g Schalotte(n)
» 500ml Instant-Fleisch-Brühe
» 50ml Calvados
» 2 Kohlrabi
» 1/2 Bd. Schnittlauch
» 20g Butter/Margarine
» 1 Prise Muskat

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Stifte schneiden. Walnüsse fein hacken. Rouladen abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mit je einer Scheibe Schinken belegen. Apfelstifte sowie Nüsse darauf verteilen und mit Majoranblättchen bestreuen. Rouladen aufrollen und mit Spießen feststecken.

2. Rouladen im Butterschmalz ca. 10min ringsum anbraten. Die Schalotten abziehen, längs halbieren, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Brühe und Calvados angießen, Rouladen ca. 40min bei kleiner Hitze schmoren lassen.

3. Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Ca. 10min in Salzwasser blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden. Kohlrabi in der Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

4. Rouladen aus dem Sud nehmen, Spieße entfernen. Sud etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit Kohlrabi, Schalotten und Calvados-Soße auf Tellern anrichten. Schnittlauch über den Kohlrabi streuen. Evtl. mit Majoran garnieren.

Nährwerte: 590kcal/E59g/F28g/KH17g pro Portion

angelegt am: 31.01.2005 Rezept-Nr: 1463

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