Kalbsrouladen mit Gemüse

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 8 Kalbsschnitzel
- » 8 TL Senf
- » 4 Scheiben Kochschinken
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 1 rote Paprika
- » 2 EL Mehl
- » 600g Champignons
- » 4 EL Öl
- » 500ml Schlagsahne
- » 2 Pk. Fix für

Jäger-Sahneschnitzel

Bewertung



Beschaffung guten Supermarkt



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

- 1. Ofen auf 200°C vorheizen. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und mit Senf bestreichen. Schinkenscheiben halbieren, auf jedes Schnitzel einen Streifen legen. Zwiebeln abbrausen, putzen, in je 4 Stücke schneiden. Paprika waschen, putzen, entkernen, längs in 16 Streifen teilen. Zwiebel, Paprika auf die Schnitzel verteilen, aufrollen, feststecken. Rouladen in Mehl wenden, in eine Auflaufform legen.
- 2. Pilze abreiben, in Scheiben schneiden, im heißen Öl andünsten. Sahne angießen, Fix-Tüten einrühren. Soße über die Rouladen geben. Alles ca. 20min garen. Dazu passen Bandnudeln.

Nährwerte: ca. 590kcal pro Portion

angelegt am: 01.11.2005 Rezept-Nr: 1950

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