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