Kalbsröllchen mit Basilikumfüllung

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

» 3 Bd. Basilikum
» 2EL Semmelmehl
» 2 Eigelb
» 3EL Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 4 Kalbsschnitzel
» 2 Zwiebel(n)
» 250ml Weißwein
» 3EL Crème fraîche
» 1EL Zitronensaft
» Worcestersauce

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Basilikum abbrausen, trockentupfen. Ein paar Blätter zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Blätter fein hacken. Mit Semmelbröseln, Eigelben und 1EL Öl verrühren, salzen, pfeffern.

2. Schnitzel flach klopfen, salzen, pfeffern. Mit der Kräutermasse bestreichen. Aufrollen, mit Holzstäbchen fixieren.

3. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Kalbsröllchen im restlichen Öl rundum kräftig anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt 20min schmoren lassen.

4. Kalbsfleisch herausnehmen. Crème fraîche in den Fond rühren, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce würzen. Röllchen, Sauce auf Tellern anrichten. Mit Basilikum garnieren.

Evtl. mit Rösti servieren.

Nährwerte: 400kcal pro Portion

angelegt am: 27.07.2003 Rezept-Nr: 546

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