Kalbsröllchen mit Kräuterfüllung

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

» 1 Bd. Petersilie
» 1 Bd. Basilikum
» 150g Frischkäse (leicht)
» 50g ger. Parmesan
» 2 EL Semmelmehl
» 2 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» 8 dünne Kalbsschnitzel
» 3 EL Öl
» 250ml Weißwein
» 300g Kartoffel(n)
» 3 EL Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Die Hälfte der Petersilie mit Basilikum, Frischkäse, Parmesan und Semmelbröseln mischen.

2. Knoblauch abziehen, in die Frischkäsemasse pressen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel abbrausen und trockentupfen. Die Frischkäsemasse aufstreichen, dabei einen Rand freilassen. Die Längsseiten etwas einschlagen, die Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

3. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Kalbsröllchen darin von allen Seiten Kräftig anbraten. Den Wein angießen und die Röllchen zugedeckt ca. 20min schmoren.

4. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20min garen. Die Kalbsröllchen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße etwas einköcheln lassen. Crème fraîche einrühren und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit übriger Petersilie bestreuen. Rouladen mit Petersilienkartoffeln und Soße auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 590kcal/E43g/F34g/KH19g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004 Rezept-Nr: 933

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