

Rouladenspießchen mit Möhren

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 1/2 Bd. Majoran
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 80g schwarze Oliven
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 100g Roquefort
- » 3 Zwiebel(n)
- » 4 Kalbsschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 12 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 6 Möhre(n)
- » 3 EL Öl
- » 200ml Kalbsfond

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Majoran, Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Oliven halbieren. Knoblauch abziehen, hacken.

2. Kräuter mit Oliven, Knoblauch, gewürfeltem Roquefort mischen. Die Zwiebeln abziehen. Eine Zwiebel fein hacken, unter die Käsemasse heben. Übrige Zwiebeln in Spalten teilen.

3. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und jeweils quer in drei Teile schneiden. Salzen und pfeffern. Käsemasse auf den Fleischscheiben verteilen, aufrollen. Jeweils drei Röllchen abwechselnd mit Zwiebelspalten sowie abgebrausten Lorbeerblättern auf Spieße stecken.

4. Die Möhren waschen, putzen, schälen und in Scheiben teilen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Spieße darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Kalbsfond angießen und die Rouladenspießchen zugedeckt etwa 20min schmoren lassen.

5. In der Zwischenzeit die Möhrenscheiben in Salzwasser bissfest garen und abgießen. Danach auf Tellern anrichten. Je einen Spieß darauf legen. Nach Belieben mit je einem Klecks Crème fraîche sowie frischem Majoran garnieren und servieren.

Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Nährwerte: 450kcal/E37g/F30g/KH7g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004

Rezept-Nr: 935

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