



Sonntags-Essen

Zutaten für 4 Personen

- 4 dünne Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Rohschinken
- 100 g Kalbsbrät
- 1 EL Peterli (Petersilie)
- 1 Ei
- 80 g Sbrinz, gerieben
- Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer
- 50 g eiskalte Butter

Fleisch-Küche gefüllte Kalbfleisch-Röllchen

Das Kalbsbrät mit gehacktem Peterli, Ei und Sbrinz mischen. Die Kalbsschnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und dem Rohschinken belegen. Die Brätmasse auf die Schnitzel streichen. Das Fleisch einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In der heissen Butter kurz anbraten (max. 5 Min). Röllchen herausnehmen und an die Wärme stellen (Backofen 80 Grad). Bratensatz mit Weisswein ablöschen, die Bouillon dazu giessen und etwas einkochen lassen. Eiskalte Butter einschwingen und nach Belieben würzen. Röllchen in die Sauce geben und nur noch kurz wärmen.