

# Kalbsröllchen



Hauptgang für 4 Personen

## Zutaten

- 8 dünne Kalbsschnitzel  
à je ca. 60 - 70 g  
(vom Metzger mit  
Schneidmaschine  
zuschneiden lassen)
- 16 dünne Specktranchen
- 125 g Kalbsbrät
- 1 Weggli
- 1 Zwiebel
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 1/2 Bund Peterli
- 1 mittleres Rüebl
- Butter oder Bratoel
- Salz, Pfeffer
- Fleischgewürz
- 400 g Pelati aus Büchse  
gewürfelt
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Fleischbouillon
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

## Vorbereiten

- Getrocknete Pilze in Wasser einweichen, ausdrücken und fein hacken
- Weggli 10 min in heissem Wasser einweichen und anschliessend  
gut ausdrücken (kann auch Weissbrot verwendet werden)
- Peterli fein hacken
- Zwiebel fein hacken
- Rüebl
- fein hacken
- Kalbsschnitzel 1 h vorher aus Kühlschrank nehmen

## Zubereiten

- Fein gehackte Zwiebel, Rüebl
- und Steinpilze  
in wenig Oel oder Butter 5 min andämpfen
- Brot dazugeben und nochmals 3 min weiterdämpfen
- Peterli dazugeben, gut durchmischen und auskühlen lassen
- Brät auf Klarsichtfolie verteilen und ausgekühltes Gemisch aus  
Zwiebel, Rüebl usw. gut mit Brät vermischen  
(geht am besten in dem man alles in Klarsichtfolie durchknetet)
- Kalbsschnitzel auslegen und nach belieben würzen
- Specktranchen darauf verteilen
- Brätfüllung darauf verteilen, aufrollen und mit Zahnstocher fixieren  
(Zahnstocher nur 1-2 mm aus Fleisch herausstehen lassen)
- Kalbsröllchen bei mittlerer Hitze in hoher Bratpfanne rundherum  
ca. 2 min anbraten und dann herausnehmen
- Pelati in Pfanne geben, andämpfen, mit Wein und Fleischbouillon  
ablöschen, Rosmarin und Thymianzweige begeben, würzen nach  
belieben und das Ganze ca. 15 - 20 min köcheln lassen
- Kalbsröllchen in Sauce geben und knapp unter Siedepunkt  
(darf nicht kochen!) noch ca. 15-10 min garen
- Pfanne vom Herd nehmen oder bei Induktion abschalten, Deckel auf  
Pfanne und warm halten bis Beilagen fertig

Als Beilage Polenta nach Wahl und Rezept zubereiten  
Ev. Gemüsebeilage Bohnen, Rüebl oder nach Wahl