



Gesamtzeit: 2 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Kalbsrouladen

Für die Rouladen:

4 Kalbsschnitzel (je ca.150 g)

4 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

4 Scheibe(n) Speck (oder luftgetrockneter Schinken)

1 Karotte

1 Essiggurke

1 Bündel Petersilie

Salz, Pfeffer

Küchengarn oder Zahnstocher

Für die Sauce:

2 Esslöffel Butter

1 große Zwiebel

2 Karotten

1 Stange(n) Lauch

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

500 ml Jürgen Langbein Kalbs-Fond

100 ml trockener Weißwein (optional)

1 Lorbeerblatt

2 Zweige Thymian

2 Esslöffel Sahne (optional)

Salz, Pfeffer

Kalbsrouladen

1.

Für die Rouladen Karotte in Stifte und Gurke in Streifen schneiden. Petersilie hacken.

Die Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie leicht flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 TL Dijon-Senf pro Schnitzel bestreichen. Jeweils eine Scheibe Speck, einige Karottenstifte, Gurkenstreifen und gehackte Petersilie darauflegen. Die Schnitzel eng aufrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren.

In einem Bräter die Butter erhitzen. Die Kalbsrouladen rundherum scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

Für die Sauce die Zwiebel fein hacken, Karotten würfeln und den Lauch in feine Ringe schneiden. Im Bratfett die Zwiebeln, Karottenwürfel und den Lauch anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen (optional) und den Kalbsfond angießen. Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen.

Die Rouladen zurück in den Bräter legen. Bei niedriger Hitze zugedeckt ca. 60 min. schmoren lassen. Dabei gelegentlich wenden.

Nach der Garzeit die Rouladen herausnehmen und warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb passieren oder pürieren (je nach gewünschter Konsistenz). Nach Belieben mit etwas Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Variante schmeckt hervorragend mit Kartoffelgratin, Knödeln oder Tagliatelle und einem Beilagensalat.