

Kalbsrouladen

Caritas-Altenheim St. Marien, Herrieden

Zutaten

4 Kalbschnitzel
60 g Rinderhackfleisch
40 g Champignons
1 Ei
20 g Semmelbrösel
30 g Fett
120 ml Apfelwein (Cidre)
100 ml Wasser
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Aus Hackfleisch, fein geschnittenen Champignons, Ei, Gewürzen, Petersilie, Semmelbrösel eine Füllung herstellen, auf Schnitzel verteilen, zusammenrollen, mit Rouladennadeln verschließen, in Fett leicht anbraten, mit Flüssigkeit ablöschen, garen. Soße verfeinern und abschmecken.

Garzeit

20 - 30 Minuten

Tipp

Dazu Spätzle und Salatteller.