Italienische Rezepte

Mangoldröllchen mit Fleischfüllung

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Drink, Fleisch, Gemüse

ZUTATEN

4 große Mangoldblätter; ohne Stiele
Salz
20 g Butter; (III)

FÜLLUNG

1 kleine Zwiebel; kleine Würfel
4 Thymianstengel; Blättchen - gehackt
50 g Schinken, gekocht sehr - kleine Würfel
20 g Butter; (I)
150 g Schweinehackfleisch
50 g Robiola; (Käse)
30 g Parmesan; frisch gerieben
2 Eier; Größe M
5 Essl. Weißwein

SAUCE

2 große Möhren; kleine Würfel
30 g Butter; (II)
Salz
1 Msp. Zucker
1 Msp. Safranpulver
200 ml Geflügelbrühe
4 Essl. Schlagsahne

RÖLLCHEN WÜRZEN U. GARNIEREN

Pfeffer, weiß; nach Belieben
Petersilie; zum Garnieren

AUßERDEM

Küchengarn

Mangoldblätter kurz in kochendes Salzwasser tauchen, in eiskaltem Wasser abschrecken und auf Küchentüchern nebeneinander ausbreiten.

Für die Füllung Zwiebel, Thymian und Schinken in der Butter (I) (aufgeschäumt) andünsten. Etwas abkühlen lassen. Schweinehackfleisch, Robiola und Parmesan untermischen. Eier zugeben und alles zu einem glatten Fleischteig verkneten.

Die Masse zu vier Rollen formen, quer auf die Mangoldblätter legen. Die Seitenränder einschlagen, von der Längsseite her aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.

Für die Sauce Möhren in Butter (II) andünsten. Mit Salz, Zucker und Safran würzen, Brühe an gießen. Einige Minuten köcheln. Ein Drittel davon mit dem Stabmixer fein pürieren. Wieder zu den Gemüsewürfeln geben, Sahne zufügen, sämig einkochen lassen.

Inzwischen Butter (III) erhitzen, Röllchen darin rundum anbraten. Mit Wein ablöschen und zugedeckt in 4-5 Minuten weich garen.

Sauce auf vier Teller verteilen, nach Belieben mit Pfeffer übermalen, Röllchen darauf anrichten, mit Petersilie garnieren.