

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Kalbsrouladen

Gattung: Fleisch, Kalb, Roulade, Schinken

| | | | |
|---|----------------------------------|--------|---------------------|
| 8 | dünne Kalbsschnitzel (je 75 -g), | 200 ml | trockener Weißwein, |
| 8 | gekochter Schinken (je 20 -g), | 4 | Essl. Sahne, |
| 3 | Essl. Butterfett, | 2 | Essl. Tomatenpüree, |
| 3 | Essl. Weißweinessig, | | Salz, Pfeffer |

Die Kalbsschnitzel auf einer Arbeitsfläche auslegen, jedes mit einer Scheibe Schinken belegen, jeweils zu einem Paket aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen.

In dem heißen Butterfett die Rouladen anbraten.

Essig und Wein vermischen und die Rouladen damit ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei geschlossener Pfanne und auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten dünsten.

Vor dem Servieren die Sauce mit Sahne und Tomatenmark abschmecken.