

Kalbsröllchen in Verjus-Soße

Einfaches, schnelles Rezept, auch mit der Campingküche leicht zu machen

Für 2 Portionen:

- 2 dünne Kalbsschnitzel
 - 2 Scheiben gekochter Schinken
 - 8 – 10 Salbeiblätter
(je nach Geschmack)
 - 1 Zweig Thymian
 - Salz
 - Pfeffer
 - Mehl
 - 2 EL Butter
 - 20 ml Verjus
 - 100 ml Weißwein
(liebliche Sorte)
 - 1 Prise Zucker
 - eventuell ein Spritzer Sherry
 - 1 EL Knorr Bratensoße
 - 2 Holz-Zahnstocher
- Als Beilage: Baguette und eventuell Spargel, der schon vorher gekocht wird.



Zubereitung :

Diese Rezept-Idee für Kalbsröllchen mit Verjus-Soße haben wir aus Frankreich mitgebracht. Ein ideales Rezept für die Campingküche, da es schnell geht und einfach auf einer Brennstelle zu machen ist.

Die Kalbsschnitzel werden kräftig geklopft. (Beim Camping verwenden wir dazu eine Weinflasche, die darüber gerollt wird.) Dann werden sie beidseitig leicht gesalzen und gepfeffert. Auf jedes Kalbsschnitzel kommen dann 3 bis 4 Blatt Salbei. Wir mögen den kräftigen Salbei Geschmack und haben sogar 5 genommen. Darauf kommt je eine Scheibe gekochter Schinken. Die Kalbsschnitzel werden eingerollt, mit dem Holz-Zahnstocher fixiert und in Butter ringsum scharf angebraten (gebräunt).

Dann werden die Kalbsröllchen mit Verjus abgelöscht. Wenn dieser zur Hälfte eingekocht ist, wird mit Weißwein aufgegossen, noch 2 Salbeiblätter und ein Stängel Thymian zugegeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dann wird abgeschmeckt: Ist die Verjus-Weißwein-Soße zu säuerlich, wird die Säure mit etwas Zucker und Sherry gemildert. Mit Salz und Bratensoße wird das Sößchen noch etwas verfeinert.

Zum Servieren der Kalbsröllchen wird die Verjus-Soße durch ein Kaffeesieb gegossen, damit Gewürze und Mehlflocken entfernt werden. Dazu gibt es ein Baguette.