

Kalbsvögerl nach einem alten Rezept mit Ei gefüllt.

Schwäbisch

Zutaten für 4 Portionen:

4 dünne Kalbsschnitzel (je 100 g),
4 Eier,
1 Zwiebel,
Salz,
Pfeffer,
4 Scheiben rohen gerauchten Schinken,
Öl zum Anbraten,
1/4 l Wasser,
400 ml Kalbsfond,
4 EL saure Sahne oder Schmant.
1 Würfel Knorr klarer Bratensaft,
heller Soßenbinder



Zubereitung :

Die Eier kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und 6 Minuten kochen. Sofort kalt abschrecken. Die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und auf die Schnitzel verteilen. Die Eier schälen. Die Schinkenscheiben auflegen, das Ei darauf legen und die Schnitzel zu Rouladen einrollen. Mit Bindfaden umwickeln. Die Kalbsrouladen in Öl scharf anbraten bis sie rundum braun sind. Mit Wasser und Kalbsfond ablöschen, den Bratensaft – Würfel zugeben und 30 Min. schmoren lassen.

Die Rouladen kurz herausnehmen, von dem Küchengarn befreien und warm stellen. Die saure Sahne in die Schmorflüssigkeit einrühren und vorsichtig mit hellem Soßenbinder leicht andicken.

Zum Anrichten die Rouladen mit einem scharfen Messer längs halbieren.

Zu Kalbsvögerl gehören Spätzle und ein Möhrengemüse mit jungen Erbsen..