

Kalbfleisch-Röllchen mit Gemüsefüllung (italienisch = Involtini)

Zutaten für 4 Personen

8 Kalbsrouladen (dünn vom Metzger schneiden lassen)
8 Scheiben geräucherten Schinken,
1 EL frische Zitronenthymianblättchen,
1 EL gehackte frische Salbeiblätter,
4 Karotten,
2 Stangen Staudensellerie,
¼ L Weißwein,
½ L Fleischbrühe,
1 Lorbeerblatt, 2 Wachholderbeeren,
2 Knoblauchzehen,
1 Zwiebeln gewürfelt,
Mehl zum Wenden,
Butter zum Anbraten,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
2 Zitronen ungespritzt, etwas Zucker,
2 Stängel Zitronengras



Zubereitung

Die Kalbsrouladen salzen und pfeffern und auslegen. Die Karotten und den Staudensellerie putzen und in ca. ¼ cm dicke Streifen schneiden in Rouladenlänge. Danach die Kalbfleischrouladen mit etwas Zitronenthymian und Salbei – Menge ist Geschmackssache - , den geräucherten Schinken und einen Teil der Karotten- und Staudenselleriestifte darauf verteilen und aufrollen, mit Küchengarn zusammenbinden. Dann in Mehl wenden und in Butter in einer beschichteten Pfanne oder gleich in einer hohen Kasserolle (mit Deckel) goldbraun anbraten. Kurz aus der Pfanne nehmen und den gehackten Knoblauch und die Zwiebel, sowie das restliche Gemüse andünsten.

Dann mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen, die Kalbsröllchen dazu geben, Lorbeerblatt und Wachholderbeeren und das Zitronengras dazugeben und ca. 30 Min. bei geschlossenem Deckel garen.

Als Geschmacksverfeinerung zum Schluss die Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und in Butter und etwas Zucker anbraten und dazu servieren.

Als Beilage passt wunderbar ein Basmatireis oder einfach Stangenweißbrot.