Rezept

Fleischröllchen

Ein Rezept von Fleischröllchen, am 29.04.2024

Zutaten

20 g	getrocknete Steinpilze
1/2 Bund	Oregano
2	Knoblauchzehen
20 g	Pinienkerne
1	Ei (Größe L)
	Salz
	geriebene Muskatnuss
1 EL	Butter
1	altbackenes Brötchen oder 40 g altbackenes Weißbrot
1/4 Bund	Petersilie
2	Frühlingszwiebeln
150 g	Hackfleisch (vom Kalb oder Rind oder gemischt)
40 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
8	dünne Kalbsschnitzel (je etwa 70 g)
1/8 l	trockener Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze etwa 30 Min. in 1/4 l lauwarmem Wasser quellen lassen. Dann abgießen, das Wasser dabei auffangen. Durch eine Filtertüte gießen und 1/8 l abmessen. Die Pilze fein hacken. Gleichzeitig das Brötchen mit lauwarmem Wasser bedecken und weich werden lassen. Dann ausdrücken und in feine Stücke zerpflücken.

2. Während Pilze und Brötchen quellen, die Kräuter waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Den Knoblauch schälen, die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Beides mit den Pinienkernen fein schneiden.

3. Alles diese Zutaten mit Hackfleisch, Ei und Parmesan vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kalbsschnitzel mit dem Handballen flacher drücken, mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln verschließen.

4. Die Kalbsröllchen salzen und pfeffern, in einem Schmortopf in der Butter rundherum anbraten. Mit dem Wein und dem Pilzwasser ablöschen, die Röllchen zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Min. schmoren. Dazu schmecken Kartoffeln, aus dem Ofen oder zu Püree zerstampft.