Rezept

Fleischröllchen mit Balsamico

Ein Rezept von Fleischröllchen mit Balsamico, am 14.11.2026

Zutaten

10 g	getrocknete Steinpilze
2	Knoblauchzehen
1	Kugel Mozzarella (125 g)
	Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Steinpilze oder Austernpilze
3 EL	Olivenöl
2	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Petersilie
	Salz
8	Kalbsschnitzel (à ca. 80 g, ersatzweise Putenschnitzel)
1	Fleischtomate
2 EL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Getrocknete Pilze in 150 ml lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Dann abtropfen lassen (Wasser aufheben) und fein hacken.

2. Zwiebeln waschen und putzen. Knoblauch schälen, die Petersilie waschen und trockenschütteln. Alles fein hacken. Mozzarella würfeln, mit zerkleinerten Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch und der Hälfte der Petersilie mischen, salzen und pfeffern.

3. Schnitzel flach drücken, mit der Masse füllen und aufrollen. Die Enden mit Zahnstochern feststecken, Röllchen salzen und pfeffern.

4. Frische Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Tomate überbrühen, häuten, würfeln. Fleischröllchen im Öl gut anbraten. Pilze kurz mitbraten. Mit Einweichwasser und Tomate ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. schmoren. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen, mit übriger Petersilie bestreuen.