

Rezept

Gefüllte Kalbsröllchen

Ein Rezept von Gefüllte Kalbsröllchen, am 29.06.2026

Zutaten

8 kleine Kalbsschnitzel (à ca. 0 g)	Salz
Pfeffer	100 g Ricotta
2 EL Semmelbrösel	kanpp 1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
12 Basilikumblätter	4 Frühlingszwiebeln
3 Olivenöl	400 ml Kalbsfond (Glas; ersatzweise Hühnerbrühe)
200 g Sahne	1-2 EL heller Saucenbinder
Holzstäbchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 40 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trocken tupfen und flach klopfen. Fleischscheiben rundherum salzen und pfeffern.

2. Ricotta mit Semmelbröseln und Zitronenschale verrühren. 8 Basilikumblätter abreiben, fein hacken und untermischen. Auf jedes Fleischstück Ricottacreme streichen, dabei am Rand jeweils 1/2 cm frei lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 8 cm lange Streifen schneiden. Quer auf das Fleisch legen. Fleisch fest aufrollen, mit Holzstäbchen verschließen.

3. Röllchen im Öl in einer großen Pfanne bei starker Hitze in 5 Min. rundherum scharf anbraten, herausnehmen. Bratensatz mit Fond und Sahne ablöschen, bei starker Hitze 5 Min. offen einkochen lassen. Saucenbinder einrühren. Fleischröllchen einlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. schmoren. Salzen und pfeffern. Mit übrigem Basilikum garnieren.