

Rezept

Kalbfleischrouladen

Ein Rezept von Kalbfleischrouladen, am 05.12.2025

Zutaten

8	dünne Kalbsschnitzel (à 80-100 g)	Salz
	Pfeffer	
8	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	8 Scheiben Pancetta (etwa 80 g)
4 EL	Parmesan, frisch gerieben	4 EL kleine Kapern
150 ml	Kalbsfond	2 EL Olivenöl
	kleine Holzspieße	40 g eiskalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel beidseitig leicht salzen und pfeffern. Jeweils mit 1 Scheibe Pancetta belegen. Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln, mit den Kapern auf der Pancetta verteilen. Jede Roulade mit 1/2 EL Parmesan bestreuen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Involtini darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit dem Fond ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. schmoren lassen. Involtini herausnehmen, warm stellen. Die eiskalte Butter in die Sauce rühren (nicht mehr aufkochen lassen) und zu den Involtini servieren.