Rezept

Kalbs-Involtini

Ein Rezept von Kalbs-Involtini, am 18.05.2025

Zutaten

8	Kalbsschnitzel (à 80 g)
	Pfeffer
	2-3 Zweige Salbei
1 EL	Butter
1 EL	heller Saucenbinder
	Salz
8 Scheiben	luftgetrockneter Schinken (ca. 100 g)
2 EL	ÖL
200 ml	Kalbsfond (Glas; ersatzweise Fleischbrühe)
	Holzspießchen zum Zusammenstecken

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel trockentupfen, flach streichen, beidseitig leicht salzen und pfeffern. Mit je 1 Scheibe Schinken und 3-4 Salbeiblättern belegen. Fleisch aufrollen und mit Holzstäbchen zusammenstecken.

2. In einer großen Pfanne das Öl und die Butter erhitzen, die Röllchen darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. rundherum braun anbraten. Fond angießen, Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze 10 Min. schmoren.

3. Die Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen. Den Saucenbinder in den Schmorfond einrühren, diesen aufkochen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.