Rezept

Kalbsröllchen mit Schinken

Ein Rezept von Kalbsröllchen mit Schinken, am 12.10.2024

Zutaten

- **8** dünne Kalbsschnitzelchen à 75 g
- 1-2 TL Sardellenpaste (aus der Tube)
- **8** frische Salbeiblätter
- **2** Knoblauchzehen
- schwarzer Pfeffer
- **1 EL** Kapern
- **50 g** roher Schinken in dünnen Scheiben
- **4 EL** Butterschmalz
- Salz
- Rouladennadeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers etwas dünner klopfen. Die Kapern abtropfen lassen, hacken und mit der Sardellenpaste vermischen.

2. Die Schnitzel auf einer Seite dünn mit der Kaperncreme bestreichen. Jeweils mit einer Schinkenscheibe und einem Salbeiblatt belegen. Die Schnitzel aufrollen und das Ende mit einer Rouladennadel feststecken.

3. Den Holzkohlengrill anheizen. Das Butterschmalz zerlassen. Den Knoblauch abziehen und ins Schmalz pressen, kurz erhitzen (nicht bräunen). Den Grillrost leicht ölen.

4. Die Röllchen mit der Knoblauchbutter bestreichen und auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. grillen, bis sie schön gebräunt sind. Dabei öfter wenden und mit Knoblauchbutter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen, sofort servieren.