Rezept

# Kalbsröllchen mit Spargelfüllung

Ein Rezept von Kalbsröllchen mit Spargelfüllung, am 17.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Kalbsschnitzel (à ca. 150 g) |
| **16** | weiße Spargelspitzen |
| | Salz |
| **3 EL** | Rapsöl |
| **250 ml** | Kalbsfond |
| **150 g** | Sahne |
| | kleine Holzspießchen |
| **4 Scheiben** | Kochschinken |
| **2** | Schalotten |
| | Pfeffer |
| **100 ml** | trockener Weißwein |
| **1 EL** | Speisestärke |
| **2 TL** | Zitronensaft |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 24 g F, 40 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Schnitzel abspülen, trocken tupfen und quer halbieren. Schnitzel etwas flacher klopfen. Schinkenscheiben halbieren. Spargelspitzen waschen, trocken tupfen und die Enden dünn abschneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit je ½ Scheibe Kochschinken und 2 Spargelspitzen belegen (Bild 1). Schnitzel fest aufrollen und mit Holzspießchen feststecken (Bild 2).

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin rundherum kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalottenwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen (Bild 3), Deckel auflegen. Die Kalbsröllchen ca. 30 Min. schmoren lassen.

3. Stärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt verrühren. Röllchen aus dem Schmorfond nehmen. Angerührte Stärke in die kochende Sauce rühren. Die Sahne angießen und die Sauce weitere ca. 5 Min. offen köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Röllchen wieder in die Sauce geben und darin erwärmen. Dazu schmecken dünne Bandnudeln.