

Rezept

Kalbsvögele

Ein Rezept von Kalbsvögele, am 28.06.2026

Zutaten

4 Eier	1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün	4 Essiggurken
4 Kalbsrouladen	Salz
Pfeffer	4 TL Senf
3 EL Öl	1/8 l Weißwein (ersatzweise Brühe)
400 ml Brühe (Instant)	4 EL Sahne
Aceto Balsamico	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Eier hart kochen und pellen. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Das Suppengrün waschen, putzen und zerkleinern. Die Gurken in Streifen schneiden.
2. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Seite mit Senf bestreichen. Die Gurkenstreifen und je 1 Ei auf die Rouladen legen. Die Rouladen aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.
3. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel und das Suppengrün dazugeben und mit anbraten. Mit dem Wein und der Brühe ablöschen und das Fleisch in 45 Min. gar schmoren.
4. Die Kalbsvögele aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Sauce pürieren. Die Sahne einrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken. Dazu passen Spätzle und Gemüse.