

Rezept

Kalbsvögerl

Ein Rezept von Kalbsvögerl, am 07.06.2023

Zutaten

4 große, dünn geschnittene Kalbsschnitzel (je 150 g)	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 Frühlingszwiebeln	½ Bund Petersilie
2 Zweige frischer Thymian	2 Zweige frischer Majoran
1 grobe, ungebrühte Bratwurst (125 g)	1 EL Mehl
1 Bund Suppengemüse	3 EL Butter
200 ml Kalbsfond (aus dem Glas)	100 ml Weißwein (ersatzweise Kalbsfond)
2 EL Sahne	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen, auf einem Brett auslegen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers leicht klopfen (Step 1). Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Die Bratwurstfülle in eine Schüssel drücken, mit Frühlingszwiebeln und den Kräutern mischen und gleichmäßig auf die Schnitzel streichen (Step 2). Die Schnitzel wie Rouladen aufrollen. Die Enden mit Rouladennadeln feststecken oder die Röllchen mit Küchengarn binden (Step 3). Die Röllchen in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

3. Das Suppengemüse waschen, putzen und klein würfeln. In einer Schmorpfanne die Butter aufschäumen lassen, die Röllchen darin bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. rundum anbräunen, dann aus der Pfanne heben. Im verbliebenen Fett das Suppengemüse unter Rühren in etwa 5 Min. leicht bräunen. Den Fond und den Wein angießen, die Röllchen in die Pfanne legen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min. garen.

4. Die garen Kalbsvögerl aus der Sauce heben, die Sauce durch ein Sieb streichen, erhitzen und die Sahne unterrühren. Die Sauce mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Röllchen in der Sauce kurz erwärmen. Auf Tellern anrichten und mit Spätzle oder Nudeln servieren.