Rezept

Württembergische Kalbsvögerl

Ein Rezept von Württembergische Kalbsvögerl, am 12.10.2024

Zutaten

4	dünne Kalbsschnitzel (je ca. 150 g)
1	Zwiebel
2 EL	gehackte Petersilie
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben
4 Scheiben	Frühstücksspeck
3 EL	Butter
150 ml	trockener Weißwein
1	Semmel (Brötchen) vom Vortag
50 g	gekochter Schinken
1	Ei (Größe M)
	Pfeffer
1	Bio-Zitrone
2 EL	Mehl
200 ml	kräftige Fleischbrühe
	Rouladennadeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trocken tupfen und leicht klopfen. Die Semmel in kaltem Wasser einweichen, fest ausdrücken. Die Zwiebel schälen, mit dem Schinken fein hacken. Beides mit Semmel, Petersilie und dem Ei mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas abgeriebener Zitronenschale würzen, kräftig durchkneten. Die Schnitzel mit Speck belegen, mit Semmelmasse bestreichen und aufrollen. Mit Rouladennadeln feststecken.

2. Kalbsvögerl salzen, in Mehl wenden. In einer Schmorpfanne Butter zerlassen, Rouladen bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 10 Min. hellbraun anbraten. Brühe und Wein angießen, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. schmoren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Rouladennadeln entfernen, die Kalbsvögerl mit der Sauce servieren.