Kalbsröllchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

80 gr pro Kalbsschnitzel, geklopft, 1 Scheibe Parmaschinken pro Schnitzel, 2 pro Schnitzel: Tomaten getrocknet, in Oel eingelegt, 2 Blatt Salbei, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Zweig Rosmarin, 2 Esslöffel Olivenoel, 1 Esslöffel Orangensaft, 50 cl Cognac, 2 dl Bouillon, 1 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

Getrocknete Tomaten in kleine Würfelchen schneiden, oder im Cutter zerkleinern.
Salbeiblätter in dünne Streifchen schneiden.

Die Zubereitung:

Pro Person 1 bis 2 dünn geklopfte Kalbsschnitzel, mit 1 Essl. Olivenöl kurz auf einer Seite anbraten. Eine Scheibe Parmaschinken auf die nicht gebratene Seite des Schnitzels legen. Die zerkleinerten Tomaten und die Salbeiblätter darauf verteilen. Schnitzel rollen und mit Zahnstocher befestigen.

Die Sauce:

Die Zwiebel sehr fein hacken und in einem Essl. Olivenöl dünsten. Rosmarinzweig kurz mitdünsten. Mit Cognac ablöschen. Bouillon und Orangensaft dazugeben und bis zur Hälfte einkochen lassen. Rosmarinzweig herausnehmen und die Sahne in den Fond giessen.
Die Kalbsröllchen in die Sauce legen und 10 Min. ziehen lassen, nicht kochen!
Mit Pfeffer und etwas Curry abschmeken.