

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Kalbsrollen mit kräutiger Fruchtfüllung

(für 4 Personen)

4 dünne Kalbsschnitzel

Für die Füllung:

Salz

Pfeffer

2 Esslöffel Kräutersenf

1 Esslöffel frischer
gehackter Majoran

2 Esslöffel frischer,
gehackter Thymian

300 g getrocknete
Soft-Aprikosen

außerdem:

8 Scheiben Bacon

4 Zwiebeln

2 Esslöffel

Butterschmalz

600 ml Weißwein

400 ml Fleischbrühe

Zum Verzieren:

einige Thymian- und
Majoranzweige



Kalbsschnitzel auf ein Brett zwischen zwei Frischhaltefolien legen und mit einer Teigrolle plattieren oder mit einem Messerrücken ausstreichen. Von innen mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Senf bestreichen. Die gehackten Kräuter auf dem Senf verteilen.

Etwa 200 g der Aprikosen in feine Streifen schneiden und auf die Kräuterschicht geben. Die Scheiben aufrollen.

Jede Rolle mit Bacon umwickeln und das Ende mit Rouladennadeln feststecken.

Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden, die restlichen Aprikosen halbieren.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsrollen darin von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln und Aprikosen zu den Rollen in die Pfanne geben und kurz anbraten. Den Wein und die Brühe zugießen, bei geringer Temperatur etwa 40 bis 45 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Die Rollen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Schmoransatz pürieren, abschmecken und als Soße zu den Kalbsrollen servieren.

Tipp:

Als Beilage passt Reis oder Couscous.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch
aus Deutschland steht für höchsten Genuss
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen