SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Kalbsröllchen mit Ziegenfrischkäse und Zwiebel Confit

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Kalbsröllchen mit Ziegenfrischkäse und Zwiebel Confit Deutsch

2 Esslöffel Zwiebel Confit mit Chili

3 Esslöffel Ziegenkäse

2 Stück(e) Kalbsschnitzel

Etwas Olivenöl

4 Stängel Rosmarin

4 Zweig(e) Thymian

125 ml Fleischbrühe

75 g Schlagsahne

300 g Mini Kartoffeln

1 Esslöffel Butter

2 Stück(e) Bindfaden

Kalbsröllchen mit Ziegenfrischkäse und Zwiebel Confit

1. Das Zwiebel Confit mit Chili mit Ziegenfrischkäse verrühren. Dann das Fleisch waschen, trocken tupfen, je nach Größe halbieren oder dritteln und zwischen 2 Lagen Folie etwas flacher klopfen.

2. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann die Ziegenkäsemasse darauf verteilen. Das Fleisch zu kleinen Rouladen aufrollen und zubinden.

3. Kartoffeln waschen, halbieren und auf einem Backblech verteilen. Mit etwas Olivenöl und Kräutern würzen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten garen.

4. Die Kalbs-Röllchen rundherum 5 Minuten in einer Pfanne braun braten. Währenddessen Rosmarin und Thymian waschen und trocken tupfen. Jeweils 1 Stiel zum Garnieren beiseitelegen.

5. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen. Den Bratsatz mit Brühe und Sahne ablöschen, lösen und aufkochen.

6. Anschließend die Röllchen und jeweils 2 Stiele Rosmarin und Thymian hineingeben, unter gelegentlichem Wenden 60 Minuten leicht köcheln lassen.

7. Dann Rosmarin und Thymian aus der Soße entfernen und die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Tipp: Als Begleitung dazu passt ein trockener Karl May Blutsbruder Cuvée, und als Abschluss ein leckerer

Obstbrand.