



# KALBFLEISCHRÖLLCHEN

— IN STEINPILZSAUCE —

## Für vier Männer::

### Für das Fleisch:

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 250 g kleine Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Schalotten
- 8 kleine dünne Kalbsschnitzel  
(à ca. 70 g; aus dem Rücken)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben gekochter  
Schinken
- 8 kleine Stücke Gruyère  
(gesamt ca. 160 g)
- 2 EL Butterschmalz
- 4 EL Madeira
- 400 g Sahne
- 1 EL eiskalte Butterwürfel
- Zucker

### Außerdem:

- Zahnstocher

## ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Minuten (+ 35 Minuten Garzeit)

- Die Steinpilze gründlich abspülen und in ½ Liter lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen. In der Zwischenzeit Champignons mit Küchenpapier oder einem Pinsel trocken abreiben, Enden kappen und größere Köpfe halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Schnittlauch waschen, trocken-schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.
- Die Fleischscheiben zwischen zwei Frischhaltebeutel legen und mit der glatten Seite des Fleischklopfers oder einem kleinen schweren Stieltopf sehr dünn plattieren. Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 Schinkenscheibe und 1 Käsestück belegen, seitliche Schnitzelränder zur Mitte hin über den Käse schlagen und die Scheiben fest aufrollen. Enden jeweils mit einem Zahnstocher fixieren. Steinpilze leicht ausdrücken, fein hacken und das Einweichwasser durch ein feines Sieb gießen.
- Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Schalotten, Steinpilze und Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Einweichwasser der Steinpilze und Madeira ablöschen. Die Sahne angießen, alles mit Salz und Pfeffer leicht würzen und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze ca. 35 Minuten langsam schmoren.
- Die Röllchen aus der Pfanne nehmen, Frühlingszwiebeln dazugeben und die Sauce mit den eiskalten Butterwürfeln binden. Die Schnittlauchröllchen einrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Röllchen zurück in die Sauce geben und beides zusammen servieren.

## MEIN TIPP:

*Sie können die Röllchen auch geschmacklich variieren, z.B. mit getrockneten Aprikosen und Salbei.*

*Wenn Sie die Sauce mit den eiskalten Butterwürfeln binden, verleihen Sie ihr Glanz und Vollmundigkeit. Allerdings sollten Sie sie nicht noch einmal aufkochen.*

