



Kalbsröllchen in Steinpilzrahm mit “ Leipziger Allerlei „

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kalbsröllchen mit dem Klassiker “ Leipziger Allerlei „; edel und so Etwas von lecker !

Zutaten

- 8 Stück dünne Kalbsnitzel aus der Keule à 50 -60 g,
- 150 g Kalbsschulter für die Füllung
- 150 -200 g frische Steinpilze
- Abrieb 1 1/2 Zitrone
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/4 l trockener Riesling
- Etwas Butter und Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Für das Leipziger Allerlei :
- 100 g küchenfertige Krebschwänze in Lake
- 30 g getrocknete Morcheln
- 150 g weißer Spargel
- 150 g Kaiserschoten
- 150 g Teltower Rübchen
- 10 g flüssige Krebsbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung der Farce:

Schritt2

Die gut gekühlte, schiere Kalbschulter in grobe Würfel schneiden, salzen, pfeffern, etwas

Rosenpaprika, geriebene Muskatnuss und Zitronenabrieb dazu geben, in den Küchenmixer geben.

Schritt3

Anfangs nur mit einem Schuss Sahne langsam aufmixen, etwas Sahne nachgießen um eine schlanke, cremige Konsistenz zu erhalten.

Schritt4

Die Kalbsröllchen:

Schritt5

Die dünn geklopften Kalbschnitzelchen auslegen und mit der Kalbsfarce bestreichen. Einige ganze, angeschwitzte Steinpilze verteilen, beide Seiten zuerst etwas einschlagen.

Schritt6

(Das verhindert das Austreten der Masse beim Schmoren) Zusammen

Schritt7

rollen und mit einem Zahnstocher verschließen..Leicht mit Mehl bestäuben und in einer Stielpfanne in heißem Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, vorerst heraus nehmen.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die Steinpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen,auf gleiche Größe schneiden .

Schritt10

Die gehackten Schalotten in einem ausreichen großen "Bräter" anschwitzen; salzen, pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen. Die angebratenen Röllchen dazu geben, den Riesling, Crème fraiche und etwas Wasser dazu geben, so dass die Röllchen zu 3/4 bedeckt sind.25 - 30 min. bei geschlossenem Deckel leise schmoren lassen, prüfen und einzeln ausstechen, warm halten.

Schritt11

Crème fraich in den Schmorfond geben, auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken. Ev. etwas mit Speisestärke sämig binden, die Röllchen wieder in die Soße geben.

Schritt12

Das Gemüse:

Schritt13

Den Spargel schälen, "al dente" kochen, abkühlen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt14

Ebenso die geputzten Kaiserschoten und die in Spalten geschnittenen Rübchen.

Schritt15

Die in kaltem Wasser eingeweichte Morcheln, in etwas Butter anschwitzen und in dem Einweichwasser 3 - 4 min. weich köcheln.

Schritt16

Zunächst den Spargel und die Rübchen in "Nussbutter" anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. Die Kaiserschoten und Morcheln zeitversetzt dazu geben und mit etwas flüssiger Sahne ablöschen, zuletzt die Krebschwänze hinzu geben.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die geschmorten Kalbsröllchen in Verbindung mit der Steinpilzrahmsoße und den frischen Steinpilzen und den Morcheln, dazu das edle, leichte Gemüse, gehen eine einzigartige geschmackliche Verbindung ein.

Schritt19

Das Leipziger Allerlei nach dem Farbenspiel anrichten und mit etwas flüssiger Krebsbutter beträufeln.

Schritt20

Dazu reiche ich neue Pellkartöfelchen in Kräuterbutter geschwenkt.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** edel, krebsschwänze, leipziger allerlei, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsroellchen-in-steinpilzrahm-mit-leipziger-allerlei/>