

Kalbsröllchen mit frischem Salbei in Sherry Soße

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Möchte man ein geschmackvolles und gleichzeitig ansehnliches Gericht in kürzester Zeit zubereiten, dann sind diese italienisch angehauchten Kalbsröllchen aus zartem Schnitzel genau das Richtige. Der würzige Schinken gemeinsam mit dem Salbei sorgen für das geschmackliche gewisse Etwas. Der Sherry wird mit Hilfe der Rahmsoße besänftigt und so ergibt sich eine aromatische Abrundung aller Zutaten.

Als Beilage eignen sich herzhaftes Ofengemüse oder cremige Bandnudeln mit Trüffeln.

Die zubereiteten Kalbsröllchen eignen sich auch hervorragend als edles Finger Food bei einer Party oder einem Stehempfang.

Buon Appetito!

Zutaten

- 8 kleine Kalbsschnitzelchen à 60 g, geklopft
- 3 - 4 Scheiben gekochten oder rohen Schinkenspeck, zugeschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 8 Salbeiblätter, gezupft
- 1 El mittelscharfer Senf
- 8 El Sherry - Medium
- 300 ml Fleischbrühe - ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 El Raps Öl und 1 El Butter
- 2 El Creme Frâiche
- Etwas Mehl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kalbsschnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien gleichmäßig dick klopfen und nebeneinander flach auslegen, salzen, pfeffern. Dünn mit Senf bestreichen, darüber jeweils eine zugeschnittene Scheibe Schinken und 2 Salbeiblätter geben. Aufrollen und mit Zahnstochern fest stecken, auch äußerlich würzen und in Mehl wenden, bestäuben.

Schritt2

In einem Bratentopf mit heißem Butter-Öl rundum anbraten, bis die Röllchen Farbe nehmen.

Schritt3

Die Kalbsröllchen heraus nehmen. Den Bratensatz mit Zwiebeln mit etwas Rosenpaprika und 1 TL Mehl anschwitzen.

Schritt4

Fleisch- oder Gemüsebrühe und Sherry aufgießen und die Kalbsröllchen wieder dazu geben. Zugedeckt ca. 15 min. dünsten, garen.

Schritt5

Heraus nehmen und den Schmorfond mit Creme Frâiche verkochen, auf die benötigte Menge einkochen, nachschmecken.

Rezeptart: Fingerfood, Fleischgerichte, Kalbfleisch, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Tags:** kalbsfleisch, kalbsröllchen, sherry **Zutaten:** Kalbsfleisch, Schinken, Sherry

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien 283,25
- Eiweiß 69,1
- Fett 12,9
- KH 247,75
- Cholesterin 127,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsroellchen-salbei-sherryrahm/>