

Kalbsroulade mit einer Pilz-Spinat-Ziegenkäse Füllung



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die schnellen italienischen Kalbsroulade - Pikant gefüllt, schnell gemacht und doch so... lecker

Zutaten

- 12 dünn geklopfte Kalbsschnitzelchen a 50 g aus der Kalbskeule,
- Ca.100 g Ziegenkäse
- 200 g jungen Blattspinat
- 50 g weiße Champignons in Scheiben
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 1/4 l Weißwein

- 1/4 l Brühe oder Gemüsefond
- Etwas Butter und Öl
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Blattspinat zunächst mehrfach waschen und gut abtropfen lassen.

Schritt3

Die Schalotten in reichlich Butter anschwitzen. (Spinat braucht sehr viel Butter) und die Champignons dazu geben Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauchsatz würzen, 2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel dünsten und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Schritt4

Die Kalbsröllchen:

Schritt5

Die unter zwei Klarsichtfolien dünner geklopften Kalbsschnitzelchen auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt6

Mit dem gut abgeschmeckten Spinat -Champignongemüse, sowie den Ziegenkäsewürfeln belegen. Seitlich auf beiden Seiten einschlagen, einrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen.. Äißerlich salzen, pfeffern und leicht mit Mehle bestäuben.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

In einem passenden Bräter/ Topf in Öl und Butter langsam von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, vorerst herausnehmen.

Schritt9

Im gleichen Bräter die gehackten Zwiebeln mit etwas Paprika glasig anschwitzen, die Rouladen wieder einlegen. Mit etwas Brühe und dem Weißwein aufgießen, zu 2/3 bedecken. Bei geschlossenem Deckel 20 - 25 min. schmoren lassen, prüfen, warm stellen.

Schritt10

Die Soße mit Creme fraiche auf die benötigte Menge verkochen, nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke "sämig" binden.

Schritt11

Die Rouladen wieder in die Soße geben,nachschmecken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Dazu passen diverse Pasta aber auch ein rustikaler "Kartoffelstampf" oder auch Gnoccis. Ein toller bunter Salate passt ebenso gut wie frisches Buttergemüse.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** bürgerlich, lecker, pikant, roulade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsroulade-mit-einer-pilz-spinat-ziegenkaese-fuellung/>