

## **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 fraiche
- 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/>