

# Kalbsrouladen mit Gemüse

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 Kalbsschnitzel
- » 8 TL Senf
- » 4 Scheiben Kochschinken
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 1 rote Paprika
- » 2 EL Mehl
- » 600g Champignons
- » 4 EL Öl
- » 500ml Schlagsahne
- » 2 Pk. Fix für Jäger-Sahneschnitzel

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und mit Senf bestreichen. Schinkenscheiben halbieren, auf jedes Schnitzel einen Streifen legen. Zwiebeln abbrausen, putzen, in je 4 Stücke schneiden. Paprika waschen, putzen, entkernen, längs in 16 Streifen teilen. Zwiebel, Paprika auf die Schnitzel verteilen, aufrollen, feststecken. Rouladen in Mehl wenden, in eine Auflaufform legen.

2. Pilze abreiben, in Scheiben schneiden, im heißen Öl andünsten. Sahne angießen, Fix-Tüten einrühren. Soße über die Rouladen geben. Alles ca. 20min garen. Dazu passen Bandnudeln.

Nährwerte: ca. 590kcal pro Portion

angelegt am: 01.11.2005

Rezept-Nr: 1950

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke