

Kalbsröllchen mit Spargel

Spargel-Gerichte » Spargel & Rind

Zutaten (4 Personen)

- » 800g Spargel (weiß)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 8 dünne Kalbsschnitzel
- » 2 EL Senf
- » 3 EL Öl
- » 30g Butter/Margarine
- » 35g Mehl
- » 400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 150g ger. Gouda
- » 1 Bd. Kerbel

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Spargel abbrausen, schälen, von den Enden befreien. Stangen in Salzwasser mit einer Prise Zucker 10-15min garen.

2. Die Schnitzel abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Spargel herausheben, abschrecken und abtropfen lassen. Stangen zu gleichen Teilen auf die Schnitzel legen. Fleisch aufrollen, feststecken und zugedeckt rundum ca. 15min bei geringer Hitze im Öl braten.

3. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Brühe unter Rühren angießen. Den Käse unter ständigem Rühren darin schmelzen. Soße ca. 10min köcheln lassen.

4. Kerbel abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und unterziehen. Kalbsröllchen mit der Soße anrichten. Evtl. mit Kerbel, Frühlingszwiebeln garnieren.

Dazu passen Röstkartoffeln.

Nährwerte: 660kcal/E61g/F41g/KH11g pro Portion

angelegt am: 10.10.2003

Rezept-Nr: 573

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