

Kalbsröllchen

4 dünne Kalbsschnitzel
2 kleine Bratwürste, fein
50g Austernpilze
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
250g Mozzarella
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
8 - 10 Salbeiblätter
4 Scheiben Parmaschinken
Mehl
125ml Weißwein
126ml Fleischbrühe

Wurstbrät aus der Pelle drücken. Pilze putzen, hacken und in 1 EL Öl andünsten. Knoblauch abziehen und fein würfeln, Petersilie waschen und hacken. 125g Mozzarella würfeln und mit Pilzen, Knoblauch, Petersilie und Eigelben unter das Wurstbrät mischen. Salzen und pfeffern.

Die Schnitzel mit der Masse bestreichen, aufrollen, je ein Salbeiblatt darauf legen, mit je einer Scheiben Schinken umwickeln und mit Mehl bestäuben. In 1 EL anbraten, salzen, Weißwein angießen, 5 Minuten köcheln lassen, Brühe zugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren.

Restlichen Käse in Scheiben schneiden. Röllchen herausnehmen und mit Käsescheiben belegen. Unter dem Grill überbacken. Zwischenzeitlich die Soße aufkochen, abschmecken, ggf. andicken. Röllchen mit den restlichen Salbeiblättern garnieren, dazu die Soße und Nudeln servieren.