

Kalbsrouladen

4 Kalbsschnitzel
100g Porree
Pfeffer
Salz
4 Scheiben Kochschinken
1 EL Butterschmalz
400ml Fleischbrühe
400g Nudeln
100g Sauerrahm
2 Tomaten
1 EL Butter

Porree putzen waschen und in Steifen schneiden, ca. 2 Minuten blanchieren und abtropfen lassen. Schnitzelleicht flach klopfen, pfeffern und salzen und mit jeweils einer Scheibe Schinken und Porree belegen. Aufrollen, fixieren und nochmals pfeffern und salzen. Im Butterschmalz anbraten, 125ml Brühe dazu gießen und ca. 15 Minuten schmoren lassen.

Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Rouladen aus der Pfanne nehmen, Sauerrahm und restliche Brühe in die Pfanne geben und aufköcheln lassen. Salzen und pfeffern.

Tomaten waschen, würfeln, entkernen und in Butter schwenken. Abgegossene Nudeln dazu geben und umrühren. Mit den Rouladen und der Soße anrichten.