

Kalbs-Schinken-Schnecke

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8 Stück	Kalbsschnitzel
4 Scheiben	gek. Schinken
½ Stange	Lauch
100 g	Kräuterbutter
2 Ei	Sonnenblumenöl
	Kerbel
	Salz und Pfeffer
	Fleischbindfaden (Küchenschnur)

Zubereitungsdauer: ca. 45 min

Das Lauchgrün kurz blanchieren (kurz in kochendem Wasser wenden und dann in Eiswasser abschrecken). Nun die Kalbsschnitzel auslegen und das vorblanchierte Lauchgrün auf jedes Schnitzel auflegen. Die Schinkenscheiben halbieren und jeweils eine halbe Scheibe gek. Schinken auf das Lauchgrün auflegen. Zum Schluss mit etwas Kerbel (Menge nach Geschmack) abrunden. Nun müssen Sie die Rouladen stramm einrollen. Mit dem Fleischbindfaden zubinden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, legen Sie bitte Kräuterbutterwürfel oben auf die Rouladen auf und lassen sie zergehen. Anschließend die Rouladen noch einmal kurz im Kräuterbuttersud schwenken. Fertig! Wir wünschen Guten Appetit!

Beilagenempfehlung:

Kartoffeltaler
Pfeffermühle & Kerbel