



Bärlauch-Roulade

EINFACH

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 45 Min.

Füllung

- 500 g gehacktes Kalbfleisch
- 250 g Kalbsbrät
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- ½ rote Peperoni, in Würfeli
- 1 Ei, verklopft
- 2 Esslöffel Paniermehl
- 5 Esslöffel Bärlauchblätter, fein geschnitten

½ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

2 rechteckig ausgewählte
Pasta-Teige
(je ca. 56 × 16 cm)

1 Esslöffel Butter, flüssig
1 Esslöffel Bärlauchblätter,
fein geschnitten

1. Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen, von Hand kurz kneten **2.** Pasta-Teige ausrollen, flach streichen. Fleischmasse halbieren, auf je einem Pasta-Teig gleichmässig verteilen, aufrollen (siehe kleines Bild). Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **3.** Butter mit Bärlauch mischen. Die Rouladen mit der Hälfte der Bärlauchbutter bestreichen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Rouladen während des Backens mehrmals mit der restlichen Bärlauchbutter bestreichen.

Teig aufrollen: Fleischmasse so auf dem Teig verteilen, dass auf einer Schmalseite ein ca. 2 cm breiter Rand frei bleibt. Von der anderen Schmalseite her aufrollen.

Bärlauchschaum

5 Esslöffel Bärlauchblätter,
fein geschnitten

3 Esslöffel Gemüsebouillon

150 g Rahmquark

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

1. Bärlauch mit der Bouillon pürieren. **2.** Quark darunter mischen. **3.** Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, unter die Bärlauchmasse ziehen, Schaum sofort servieren.

Pro Person: 22 g Fett, 52 g Eiweiss, 39 g Kohlenhydrate, 2360 kJ (564 kcal)

