

Das Rezept

Gefüllte Nuss-Fleischvögelchen



Für 4 Personen

8 dünne Kalbsplätzchen, z. B. Eckstück, ca. 300 g, Salz, Pfeffer, Bratbutter oder Bratcreme. Füllung: 1–2 Knoblauchzehen, gepresst, 75 g gemischte

Nüsse, z. B. Hasel-, Baumnüsse und Pistazien, fein gehackt, geröstet, ausgekühlt, 4–6 Salbeiblättchen, fein geschnitten, ½ Bund Petersilie, fein gehackt, 2 EL Eiweiss, gequirlt, Salz, Pfeffer. Sauce: 2 dl Apfelsaft, 1,8 dl Saucenrahm, Salz, Pfeffer, Salbeiblättchen und Nüsse zum Garnieren

Für die Füllung Knoblauch, Nüsse, Salbei, Petersilie und Eiweiss verrühren, würzen. Kalbsplätzchen auslegen, dabei von Hand flach drücken. Fleisch dünn mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Fleischröllchen würzen. Rundum 3–4 Minuten in der heissen Bratbutter oder Bratcreme braten. Herausnehmen und kurz zugedeckt warm stellen. Bratsatz mit dem Apfelsaft ablöschen. Etwas einkochen. Rahm dazugeben, sämig einkochen und würzen. Röllchen begeben, kurz erhitzen, nicht kochen und sofort servieren. Dazu passt Reis, Polenta, Rösti oder Kartoffelstock.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter
www.swissmilk.ch/rezepte