

KALBSRÖLLCHEN AN VANILLE-SENFSAUCE

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Zahnstocher

Kalbsröllchen:

8-12 dünne Kalbsplätzchen, z. B. Nuss, ca. 450 g

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Vanille-Senfsauce:

1 dl Weisswein oder Fleischbouillon

2 dl Fleischbouillon

1 Vanillestängel, aufgeschlitzt

180 g Saucenrahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1-3 EL Senf

Majoran und Senfkörner zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Fleisch aufrollen, mit Zahnstocher fixieren. Röllchen in heisser Bratbutter 2-3 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen.

2 Für die Sauce Bratsatz mit Weisswein oder Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen. Bouillon und Vanillestängel zugeben, auf die Hälfte einkochen. Rahm zugeben, sämig köcheln, würzen. Senf darunter rühren. Fleisch zugeben, 5-8 Minuten ziehen lassen, nicht kochen. Vanillestängel entfernen.

Dazu passen Teigwaren, Reis oder Kartoffeln.

