

## Roulades de lapin

FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
ergibt 4 Stück

**300 g Lattich**

**Salzwasser, siedend**

Den Lattich in Blätter teilen, dicke Blattrippen flach schneiden. Blätter portionenweise im Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen.

### Füllung

**150 g Kalbsbrät\***

**1 gelbe Peperoni, entkernt,**  
**¼ in Würfeli, Rest**  
**beiseite gestellt**

**2 Knoblauchzehen, gepresst**

**½ grosser roter Chili/**  
**Peperoncino\*, entkernt,**  
**fein gehackt**

**¼ Teelöffel Salz\***

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

**Öl zum Anbraten**

**8 Kaninchenfilets\***  
**(ca. 450 g)**

**½ Teelöffel Salz\***

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

**1.** Kalbsbrät und alle Zutaten bis und mit Chili in einer Schüssel mischen, würzen. **2.** Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kaninchenfilets portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, würzen, auskühlen.

**Formen:** 4 kleine Lattichblätter beiseite legen. ¼ der restlichen Blätter auf Mikrowellenfolie (siehe Hinweis) zu einem Rechteck von ca. 12 x 10 cm überlappend aufeinander legen. ¼ der Füllung darauf verteilen, glatt streichen. 1 Kaninchenfilet auf das untere Drittel des Rechtecks legen. Mit 1 beiseite gelegten Lattichblatt bedecken. 1 Kaninchenfilet darauf legen. Folie leicht hochheben, Filets satt einrollen. Folienenden zudrehen. Vorgang 3-mal wiederholen. Die Rouladen ins Dämpfkörbchen geben, zugedeckt ca. 10 Min. garen.

\*Diese Zutaten sind nicht als Coop Naturaplan-Produkte erhältlich.



### Peperonisauce

**4 Esslöffel Gemüsebouillon\***

**beiseite gestellte**  
**Peperoni, in kleinen**  
**Stücken**

**Salz\*, Pfeffer, nach Bedarf**

Gemüsebouillon in einer kleinen Pfanne aufkochen, Peperoni beigegeben. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln, pürieren. Durch ein Sieb streichen, zurück in die Pfanne geben, würzen.

**Hinweis:** Frischhalte-/Mikrowellenfolie ist in grösseren Coop Verkaufsstellen erhältlich.

### Mein Einkauf

- 300 g Lattich
- 150 g Kalbsbrät\*
- ½ grosser roter Chili/Peperoncino\*
- 1 gelbe Peperoni
- 8 Kaninchenfilets\* (ca. 450 g)

### Im Vorrat

- Knoblauch
- Öl zum Anbraten
- Gemüsebouillon\*

Rezept Betty Bossi  
exklusiv für Telescoop  
Telescoop-Sendung vom 15.10.2004  
© Betty Bossi Verlag AG  
www.bettybossi.ch

Betty  
Bossi