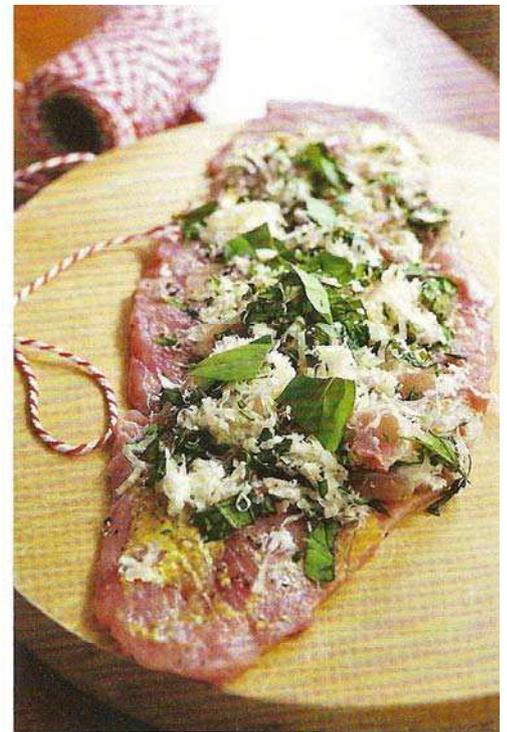


KALBFLEISCHRÖLLCHEN MIT BASILIKUMFÜLLUNG



- Für 4 Personen
8–10 Stiele Basilikum
4 Kalbsrouladen à ca. 200 g
1 EL milder Senf
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
125 g Hartkäse, z. B. Parmesan
4 Scheiben Schinkenspeck
1 Knoblauchzehe
500 ml Brühe
AUSSERDEM: Öl und Butter zum Braten
Mehl zum Binden

Das Fleisch auf einer Seite mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben. Den Schinkenspeck fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen. Alles miteinander vermischen. Die Käsemischung auf den Rouladen gleichmäßig verteilen. Anschließend aufrollen, dabei die Seiten nach innen klappen. Mit einem Haushaltsgarn fest zubinden.

Etwas Öl und Butter in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Röllchen darin rundherum braun anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 1 ½ Stunden garen.

Die Röllchen herausnehmen und das Küchengarn entfernen. Die Soße mit in etwas Wasser angerührtem Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Röllchen servieren.