



Involtini

gefüllte Kalbs- oder Schweineröllchen

Brät aus der Hülle in eine Schüssel drücken, mit Ei und Parmesan vermengen, Knoblauch u gehackte Petersilie dazu geben, salzen, pfeffern alles nochmals gut vermischen. Schnitzel trocken tupfen, mit der Brätfüllung bestreichen, ein Salbeiblatt reinlegen und aufrollen (nicht zu dick, am besten "eine Umdrehung"). Es sollen wirklich kleine Röllchen werden. Nötigenfalls Schnitzel halbieren. Mit Speckscheibe umwickeln, mit Holzzahnstocher zusammenstecken. Alle Röllchen dünn mit Mehl bestäuben. Butter erhitzen und Involtini darin rundherum anbraten, salzen, pfeffern, Wein angießen (darf ruhig mehr sein) und zur Hälfte einkochen lassen (ich gebe noch gehackte Zwiebeln dazu wegen der Soße), Brühe angießen und 20 min schmoren lassen. Je nach Geschmack kann nach Ende der Garzeit noch zusätzlich etwas gehackter Salbei dazu. Das Gericht lässt sich hervorragend auch für viele Personen und für ein Fest vorbereiten!

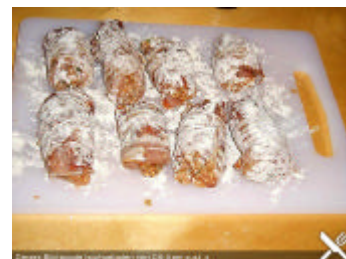
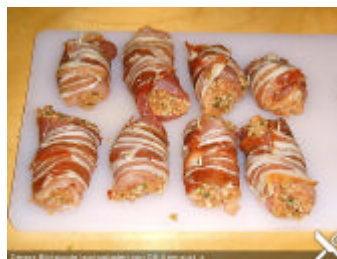
Arbeitszeit: ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 kleine Bratwurst, ungebrühte feine (ca. 200 g)
- 2 Zehe/n Knoblauch, gehackt
- 4 Stiel/e Petersilie, gehackt
- 2 EL Parmesan, gerieben
- 2 Eigelb
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle
- 4 dünne Kalbsschnitzel oder Schweineschnitzel
- 4 Scheibe/n Bacon
- 30 g Butter
- ? Liter Wein, weiß (mindestens!)
- ? Liter Fleischbrühe
- Salbei

Verfasser: Frechdachs_38





Das Leben schmeckt schön.

