



Gefüllte Kalbsröllchen mit Gouda und Bockshornkleekäse



Zutaten

- 4 schein Gouda Bockshornkleekäse
- 4 dünne Kalbsschnitzel (unpaniert)
- Salz und Pfeffer
- 8 Speckscheiben
- 1 Schalotten oder Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 100 ml roter Hafen
- 2,5 ml Geflügelfond oder Brühe
- 25 Gramm kalte Butter
- Cocktailspeie

Genießen Sie diese köstlichen Kalbsröllchen mit Gouda, Bockshornkleekäse, Speck und einer leckeren Sauce. Ein überraschendes Gericht für jede Gelegenheit. Servieren Sie sie mit Kartoffelpüree und Zuckerschoten für eine komplette Mahlzeit.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2: Das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen und jedes Schnitzel mit 2 Scheiben Speck und 1 Scheibe Gouda-Bockshornkleekäse belegen.
- 3: Die Schalotten und den Knoblauch in ein wenig Olivenöl anbraten. Die Mischung etwas abkühlen lassen. Diese über den Käse verteilen.
- 4: Die Fleischröllchen straff aufrollen und mit einem Spieß befestigen.
- 5: Braten Sie sie in Olivenöl goldbraun.
- 6: In einer Auflaufform 15 Minuten im Ofen garen.
- 7: Die Kochflüssigkeit mit Portwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Auf 1/3 einkochen lassen.
- 8: Binden Sie die Sauce, indem Sie kalte Butterflöckchen einrühren.
- 9: Mit Kartoffelpüree und Zuckerschoten servieren.

Gefüllte Kalbsröllchen zubereiten

Diese mit Gouda-Bockshornklee-Käse gefüllten Kalbsröllchen sind ein einfacher, aber schmackhafter Abschluss einer Mahlzeit und eignen sich perfekt, wenn Sie verschiedene kleine Gerichte genießen möchten. Machen Sie daraus einen kulinarischen Abend!