



Gefüllte Kalbsröllchen mit Gouda und Bockshornkleekäse



Zutaten

- 4 schiebe 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 Hafan
- 2.5 ml Geflügelfond oder Brühe
- 25 gramm kalte Butter
- cocktailspieße

Vorbereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen und auf jedes Schnitzel 2 Scheiben Speck und 1 Scheibe Bockshornklee-Gouda legen. Die Schalotten und den Knoblauch in ein wenig Olivenöl anbraten. Die Mischung etwas abkühlen lassen. Diese über dem Käse verteilen. Die Fleischröllchen straff aufrollen und mit einem Spieß befestigen. Braten Sie sie in Olivenöl goldbraun. In einer Auflaufform 15 Minuten garen lassen. Den Bratensaft mit Portwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Auf 1/3 einkochen lassen. Die Soße durch Einrühren von kalten Butterflockchen eindicken. Mit Kartoffelpüree und Zuckerschoten servieren.

TIPPS Gouda Bockshornkleekäse kann durch Gouda natur oder Bio-Jungkäse ersetzt werden. Statt Kalbsschnitzel gibt es Putenfleisch und statt Speck geräucherten Schinken oder geräuchertes Fleisch.