Kalbsrouladen mit Spinat-Mozzarella-Fülle

Kategorien: Fleischgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Koibsschnitzln (à 150 g)
125 g Mozzarölla
500 g Blottspinot
3 Knofezechn
1/16 L Weißwei
1/8 L Brodnsoft
¾ L Schlogobas
2 EL g´hockte Krei´ln
1 EL Mööh
bissl Butta
bissl a Öö.

Ois Beiloog: An Wüüdreis.

Zubereitung

Zeascht schneidst in Mozzarölla in Schei´m, daun in Streifn.
Spinot vo de Stüü zupfn, guad woschn und fia a poa Sekundn in Soizwossa ibakochn.
Spinot ooseichn, koid ooschreckn und recht fest ausdruckn.
Jetzand nimmst an Teeleffe Butta hea und tuast as bis zum aufschäuman eahitzn.
Den Spinot hau dazua und loß eam kuaz duachschwitzn.
Mit Soiz, Pfeffa und zadrucktn Knofe wiazn.
Gib den Spinot in a Schissl und loß eam ausküühn.

Jetzand wird’s leiwand:

Moch an gscheidn Wiawe und klopf de Schnitzln durch.
Oba ned ois wia draufhaun, sondan saunft.
Wiaz se mid Soiz und Pfeffa.
Beleg de Schnitzln mim Spinot und de Mozzarölla- Streifn.
Roi de Schnitzln straff ei und binds mid an Kuchl- Goan zua.

In ana Pfaunn erhitz 2 EL Öö und tua de Roladn rundumadum hibsch oobrotn.
Des Reahrl host hoffentlich scho auf 170° Haaßluft vuaghaazt.
Decks jetzand mid ana Alufolie oo und loß im Ofn ungefäah 25- 30 Minutn goan.
De kochtn Roladn hebst aus da Pfaunn und stööst as woam.
Im Brodn-Rückstaund tuast es Möoh auschwitzn, mim Wei aufgiaßn, und aufkochn lossn.
Brodnsoft und den Schlogobas zuagiaßn, fest varriahn und 1 Minutn laung kochn lossn.
De Soß wiazd recht narrisch, mim Püria- Stob aufschlogn, und de Krei´ln eiriahn.
Jetzand gibst des Kuchl-Garn vo de Roladn owa und haust as daune.
Schneid de Roladn in Schei´m mid an schoafn Messa, und richts mid da Soß auf de Tölla au.
Seawias mim Wüüdreis