

Sonntag

Kalbfleischröllchen auf Lauchnudeln

1 Bund Petersilie	klein kacken
2 Zweige Rosmarinnadeln	klein schneiden
2 große Karotten	in Würfel schneiden
1 Zwiebel	klein schneiden
1 TL Stärkemehl	in
wenig kaltem Wasser	klümpchenfrei anrühren
2 Würfel Bratensaft	in
200ml heißem Wasser	auflösen.
4 große dünne Kalbsschnitzel	zwischen
Klarsichtfolie	legen und mit dem Wellholz ganz flach drücken, Klarsichtfolie entfernen
100g Kalbsbrät	mit der Petersilie, dem Rosmarin und
etwas Pfeffer	vermischen und gleichmäßig auf die Schnitzel streichen.
4 Scheiben Rohschinken	jeweils eine Scheibe auf die Füllung legen, die Schnitzel zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. In einer Pfanne
1 EL Butterschmalz	erhitzen und die Fleischröllchen darin von allen Seiten gut anbraten. Die Zwiebel und die Karottenwürfel dazu hinein geben und alles mitbraten. Mit
100ml Apfelwein	ablöschen und ca. auf die Hälfte einkochen lassen. Den aufgelösten Bratensaft hinein gießen
1 Lorbeerblatt	und
1 Dose gehackte Tomaten	in die Sauce geben und alles zusammen für ca. 15 Minuten simmern lassen.
2 Stangen Lauch	Inzwischen
300g dünne Bandnudeln	waschen und längs in dünne Streifen schneiden nach Packungsanleitung al dente kochen und in den letzten 2 Minuten den in lange Streifen geschnittenen Lauch dazu hineingeben und für zwei Minuten mitkochen. Dann alles abschütten und mit
1 Stückchen Butter	überglänzen.
Salz	Die Sauce mit dem angerührten Stärkemehl binden und mit
Pfeffer	und abschmecken und die Fleischröllchen zusammen mit den Lauchnudeln und der Sauce servieren.