

Kalbsroulade



Pour 4 Personen

Préparation : 30 min

Cuisson : ca. 30 min

Zutaten

- 1 kg Kalbfleisch (flaches Stück)
- einige dünne Scheiben Speck oder Schinken
- einige in Scheiben geschnittene Cornichons
- 1 Zwiebel
- 1 Rüebli
- Salz und Pfeffer
- wenig Thymian
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- Öl zum Braten
- 1 EL Mehl

Zubereitung

Das Fleisch längs halbieren.

Mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen, mit Speckscheiben bedecken und Cornichonscheiben darüber verteilen.

Das Fleisch einrollen und zu Rouladen binden.

Allseitig mit dem Rüebli und der Zwiebel anbraten.

Den Fond mit Mehl bestreuen, kurz dünsten, dann den Weisswein und die Bouillon dazugiessen.

Im mittelheissen Ofen 90 Min braten und regelmässig begiessen.