

Kalbsrouladen in Burgunder

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

4	dünne Kalbfleischscheiben aus der Keule	60 g	Butter
	Salz, weißer Pfeffer	150 g	braune Champignons
1	Zwiebel	1 Bund	glatte Petersilie
1 Tl.	Zitronensaft	0,1 L	weißer Burgunder
0,5 L	Sahne		kalte Butterflöckchen

Zubereitung:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne halbe Ringe schneiden. Beides in 30 g erhitzter Butter ca. 4 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und grob gehackter Petersilie abschmecken. Kalbfleischscheiben flachklopfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Champignonmasse darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und mit Holzspießchen verschließen. Rouladen in 30 g Butter rundum anbraten und in den gebutterten ungelochten Einsatz legen. Den Dampfbackofen auf 225°C und Feuchtestufe 60% vorheizen. Burgunder und Sahne über die Rouladen gießen und ca. 20 Minuten im Dampfbackofen auf der 2. Ebene von unten garen. Die Sauce danach mit kalter Butter aufschlagen und zu den Rouladen anrichten. Dazu passen gewürfelte Bratkartoffel und Blattsalate.