AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	ganzjährig	Italien

INVOLTINI ALL'EMILIANA



Rezept: Alice Vollenweider. Italiens Provinzen und ihre Küche. Wagenbach 1999 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kalbfleisch-Röllchen oder Involtini kannst du auf viele Arten zubereiten: Opulent füllen oder in einer reichen Sauce köcheln lassen. Die Italien-Kennerin Alice Vollenweider (1929-2011) schlägt uns die zweite Variante vor.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Kalbs-Schnitzelchen	1	Zwiebeln
80 g	Parmesan, gerieben	200 g	Tomaten, geschält
100 g	Parmaschinken	2 Bl	Salbei
30 g	Butter	1 EL	Cognac
50 g	Bratspeck	2 dl	Weisswein
1	Karotte	2 dl	Bouillon
1 Str	Peterli		Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kalbfleisch-Schnitzelchen auf der einen Seite leicht salzen und etwas mehlen. Die «innere» Seite mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen und mit Parmaschinken und feinen Salbeistreifchen belegen. Nun das Kalbfleisch satt einrollen.
2. Gemüse rüsten und in Julienne schneiden. In einer Gusseisenpfanne Butter erwärmen. Die Speckstreifchen darin glasig werden lassen. Nun die Kalbsrouladen rundum goldbraun braten und beiseite stellen. (Das Ende des Kalbfleisch vor dem Anbraten nochmals gut zusammengestreichen und das Enden zuerst anbraten: So erübrigen sich Holzspiesschen.)
3. Das fein geschnittene Gemüse dämpfen, die Röllchen wieder zugeben. Mit einem Schuss Cognac ablöschen, dann etwas Weisswein zugeben. Sind diese Flüssigkeiten verdunstet, Tomaten und die gut warme Fleischbouillon mit Tomatenpüree dazugeben. Pfanne zudecken und auf kleinstem Feuer schmoren. 20 bis 30 Min., je nach Dicke und Qualität des Fleisches.