

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**90 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**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: Oppulent 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     | Zwiebel            |
| 80 g  | Parmesan, geriebener | 200 g | Tomaten, geschälte |
| 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 | Petersilie           |       | 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 Salbeistreifen belegen. Nun das Kalbfleisch satt einrollen.
2. Gemüse rüsten und in Julienne schneiden. In einer Gusseisenpfanne Butter erwärmen. Die Speckstreifen 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 Ende zuerst anbraten: So erübrigen sich Holzspiessen.)
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.