

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Kalbs-Involtini mit Gemüsefüllung

Zutaten für 4 Personen

4 grosse oder 8 kleine Kalbsschnitzel, dünn geschnitten und geklopft
Ca. 200 g Ziegenfrischkäse
1 mittelgrosses Rübeli
1 kl Frühlingszwiebel mit viel Grün
1 - 2 Mini-Lattich
1 Esslöffel Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rüebli und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, mit Ziegenfrischkäse und Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Füllung auf den mit Mini-Lattich belegten Schnitzeln verteilen.
Aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.
Fleischrollen mit Salz und Pfeffer würzen.
Bei schwacher Hitze rundum 15 Min. braten. 20 Min im auf 80 Grad erwärmten Ofen nachgaren.

Sauce: Nach Belieben Bratensatz mit Bouillon aufkochen und mit Rahm abschmecken.

Tipp: Servieren Sie dazu eine feine Polenta!

E Guete☺!

Rezept: Marlise Bratschi, Buure Metzgerie Gstaad