

Involtini di vitello ripieni alla Gramue

- Thema:** Ein Hauch Italien
- Saison:** für festliche Momente zu zweit ❤
- Besonderheit:** wir hatten original italienische Zutaten und Lebensmittel
- Zu Beachten:** größere Schnitzerl verwenden, damit sich diese auch einrollen lassen

Involtini di vitello ripieni con Patate avvolte pancetta

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

4 Stk	Kalbsschnitzel
6	Scheiben
	Prosciutto die Parma
4	Eier (gekocht)
200 ml	Portwein
500 ml	Bratensaft
1	Zwiebel (groß)
250 ml	Rama Cremefine
2 EL	Mehl
n.B.	Öl
n.B.	Rosmarin
n.B.	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Kalbsschnitzerln plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einer Scheibe Prosciutto und dem ganzen (geschälten) Ei belegen, Einrollen und mit Rouladennadeln fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten und im Backrohr warm stellen.

Im verbleibenden Bratenfett, die in Würfel geschnittenen Zwiebel anrösten und die zwei restlichen, in Streifen geschnittenen, Prosciutto-Scheiben dazugeben und mitbraten. Mit Portwein ablöschen und gut auf die Hälfte einreduzieren lassen. Mit dem Bratensaft auffüllen, den Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen in die Sauce einlegen und ca. 1 Stunde köcheln. Zum Schluss die Rama Cremefine mit dem Mehl verrühren in die Sauce ein einquirlen und nochmals kurz aufkochen.

Als Beilagen empfehlen wir kleine (gekochte) Kartoffeln, schälen, mit Salz würzen und mit Bacon umwickeln. Kurz vor dem Servieren scharf anbraten und gemeinsam mit der Roulade und Deko nach Wahl (in unserem Fall Radieschen-Sprossen) auf einem Teller anrichten.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

