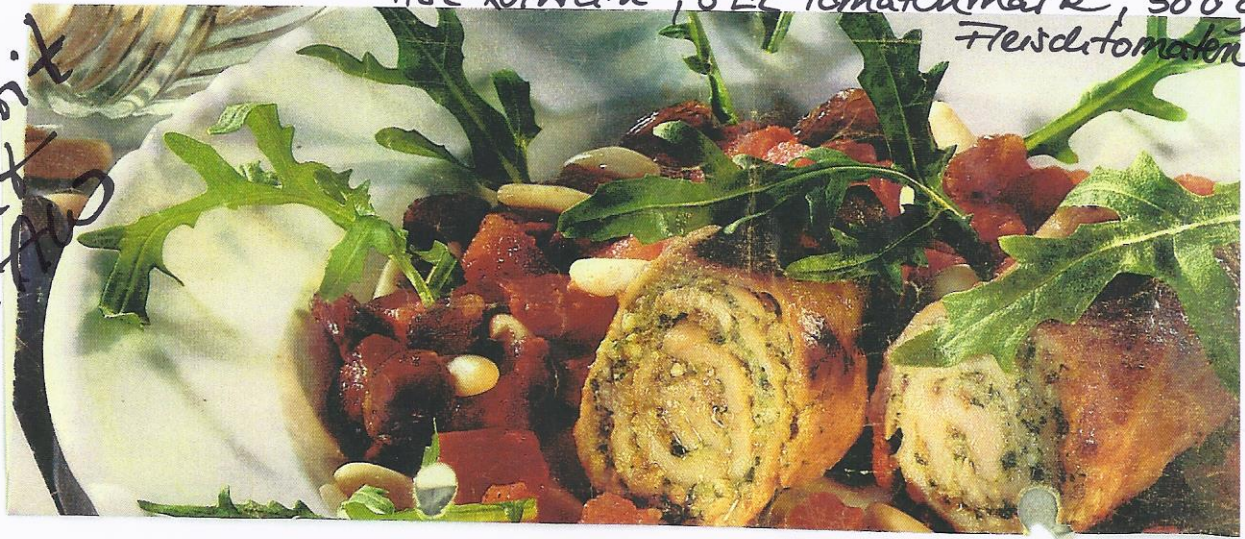


Sizilianische Kalbsröllchen

für 4 Personen: 40 g Sultaniener, 2 Knoblauchzehen, 2 Bund Petersilie, 1 Bund Rucola, 40 g Pinienkerne, 60 g Parmesan frisch gerieben, 1 1/2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 12-15 dünne kleine Kalbschmitzel, 50 g Pancetta (wer kein Schwein mag, weglassen), 3 EL Sonnenblumenöl, 1/8 L Rotwein, 3 EL Tomatenmark, 50 g Fleischtomaten

Bon
appetit
kräuscht
Tam. Aus



Sultaniener in warmem Wasser einweichen, Knoblauch und die Hälfte der Kräuter (Petersilie / Rucola) mit dem abgetropften Sultaniener, den Pinienkernen (1 EL zurückstellen) mit Olivenöl zu einer glatten Masse pürieren und u. Salt / Pfeffer abschmecken. + Parmesan

Schmitzel waschen, trocken tupfen und glatt klopfen und mit der Kräutermasse bestreichen. zu kl. Rouladen aufrollen.

Pancetta fein würfeln und in Schwarztopf anbraten. Fleischröllchen zugeben und rundum goldbraun anbraten. Rotwein zugeben + fast vollständig einkochen. Tomatenmark u. 1/8 L Wasser verrühren und zugeben. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. schmoren. Tomaten hacken u. anheben + würfeln + 3 Min. mitgaren. Salt / Pfeffer abschmecken. Restliche Kräuter + Pinienkerne zum garnieren!