

Kalbsinvoltini mit Kartoffel-Pilzfüllung

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 200 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 850 g = 12 sehr dünne Kalbsschnitzelchen à ca. 70 g
- Jodsalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 24 Salbeiblättchen
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml Madeira
- 50 ml Kalbsfond (Glas)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 1 großes Glas Rotkohl
- 2 EL Zucker
- 3 EL Preiselbeeren (Glas)
- 3 EL Balsamico-Essig

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2467 kJ
Energie (Kilokalorien):	588 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,5 g
Kohlenhydrate:	55 g
davon Zucker:	18 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	44 g
Salz:	4,8 g

Zubereitung

1. 200 g Champignons putzen und fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. 1 Bund Petersilie abspülen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Pilzwürfel darin anbraten. Petersilie zugeben. Pilze, 625 ml Wasser und Pfanni Knödelteig verrühren und nach Packungsanleitung quellen lassen.

2. 12 dünne Kalbsschnitzelchen auf der Arbeitsfläche nebeneinander ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Knödelteig auf dem Fleisch verstreichen, mit je 1 Scheibe Parmaschinken und 2 Salbeiblättchen belegen und aufrollen. Röllchen mit Spießen fixieren.

3. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C/Gas Stufe 3) vorheizen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Röllchen darin rundherum anbraten. Mit 150 ml Madeira und 50 ml Kalbsfond ablöschen. Kalbsinvoltini mit Kartoffel-Pilzfüllung eine mit 1 EL Butter eingefettete Form geben und im Backofen etwa 15 Minuten garen.

4. 2 Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl aus dem Glas, 2 EL Zucker und 3 EL Preiselbeeren dazugeben. Mit 3 EL Balsomico Essig und Salz abschmecken. Etwa 15 Minuten garen.

5. Kalbsinvoltini mit Kartoffel-Pilzfüllung aufschneiden und mit dem Schmorfond und Rotkohl anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen