


Italienische Kalbsrouladen angelehnt an die sizilianische Spezialität Involtini alla Siciliana.

1	4 x 4 Pr. 4 Pr. 4 Pr.	Kalbsschnitzel, 150g Salz Pfeffer Fleischgewürz	Die 4 Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und ca. 1/2 cm flach klopfen. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Gewürz würzen.
2	4 Scheiben 50 g 12 x	Parmaschinken Parmesan, gerieben Salbeiblätter	Den Parmaschinken auf einem Brett ausbreiten, die Kalbsschnitzel der Länge nach auf jeweils eine Scheibe legen, sowie mit Parmesan und 3 Salbeiblättern belegen. Den Schinken vom kurzen Ende eng um das Fleisch aufrollen. Dabei darauf achten, dass die Involtini gut verschlossen sind.
3	2 EL 100 ml 400 ml 300 g	Olivenöl Rotwein Geflügelbrühe Balsamico-Zwiebeln	Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Involtini mit der offenen Kante des Schinkens nach unten in die Pfanne geben. Bei starker Hitze je 2 Minuten von jeder Seite anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Die Geflügelbrühe sowie die Zwiebeln mit dem Balsamico dazugeben und abgedeckt bei leichter Hitze 35 Minuten köcheln lassen.
4	1 TL 1 EL	Speisestärke Wasser	Das Fleisch herausnehmen, beiseitestellen und die Sauce bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, unter Rühren zur Sauce geben und 1 Minute einkochen lassen. Die Involtini wieder in die Sauce geben und 2 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.
5			Die Involtini auf Tellern verteilen und mit der Sauce servieren.

 Mit Salat und frisch gebackenem Brot servieren. Im sizilianischen Original wird Vino de Marsala statt Rotwein verwendet.