

## Gefüllte Kalbfleisch-Röllchen

### Für 2 Personen:

3 Stangen Frühlingszwiebeln	3 Scheiben Speck	4-5 EL Bratöl mit Butter
8 Shiitake Pilze	4 Kalbsschnitzel	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Würzkraft	20 g Parmesan
3-4 EL Mehl	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Weißwein	100 ml Sahne	

Frühlingszwiebeln in grobe Ringe und Speck in breite Scheiben schneiden. Etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Frühlingszwiebeln im heißen Öl anbraten. Shiitake Pilze in feine Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und bei hoher Hitze mitbraten, dabei immer wieder durchschwenken.

Kalbsschnitzel platt klopfen. Mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Würzkraft würzen.

Die Zutaten in der Pfanne mit Gewürzsalz würzen.

Parmesan darüberreiben. Zum Schluss mit Würzkraft würzen und in eine Schüssel geben. Dann die Füllung auf die Mitte der Schnitzel geben und das Fleisch einrollen.

Wieder etwas Bratöl in der Pfanne erhitzen, in der vorher Pilze und Speck gebraten haben. Kalbfleischröllchen mehlieren und im heißen Öl braten. Schalotte in kleine Würfel schneiden, zum Fleisch mit in die Pfanne geben und mitbraten. Nochmals etwas Bratöl angießen.

Fleischröllchen rundherum braten. Dann die Butter dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Steffen Henssler am 15. April 2023