

Involtini vom Kalb

8 Sch. Kalb-Fleisch, à 60 g	4 Sch. Parmaschinken	1 Bund Salbei
60 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer
20 g Mehl, 405	2 EL Olivenöl	50 g Butter
100 ml Weißwein	250 ml Gemüsebrühe	

Die Fleischscheiben in einem Gefrierbeutel auf 0,5 cm Stärke mit dem Fleischklopfer plattieren (flach klopfen).

Die Scheiben mit jeweils einer halben Schinkenscheibe sowie einem Salbeiblatt belegen und den Parmesan darüberreiben.

Das Fleisch eng und kompakt einrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Die Involtini von außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Das Olivenöl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter zerlassen, aber noch nicht braun ist. Das Fleisch von beiden Seiten 1 Minute scharf bei hoher Hitze anbraten. Dabei noch einige Salbeiblätter beilegen.

Den Weißwein angießen und fast komplett einkochen lassen. Die Brühe angießen und zu einer sämigen Konsistenz, 5 Minuten lang einköcheln lassen. Die Involtini dabei immer wieder mit der Sauce begießen.

NN am 29. Juli 2025