



## Kalbsröllchen Tessiner Art



### Zutaten (10 Personen)

125,00	g	Speck, geräuchert
100,00	g	KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg
10,00	g	Petersilie, glattblättrig, frisch
10,00	g	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
0,50	kg	CHIRAT® Eierschwämme au naturel 6 x 1/1 Dose
1,20	kg	Kalbsschnitzel
15,00	g	KNORR® Würzmix für Fleisch 1 x 1.60 kg
5,00	g	KNORR® Mise en place Rosmarin 2 x 0.34 kg
5,00	g	Thymian, frisch
5,00	dl	Rotwein zum Kochen
0,50	kg	KNORR® Pronto (Tomatensauce) 3 x 4.15 kg

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Speck in Scheiben schneiden
- Pilze gut abtropfen

Zubereitung:

- Kalbsschnitzel würzen, die Speckscheiben darauflegen, einrollen und mit Holzspiesschen fixieren
- In Goldflex anbraten, mit Rosmarin und Thymian würzen
- Wein zugeben und halb zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen
- Goldflex erhitzen, Schalotten darin andünsten und mit Tomatensauce auffüllen darin dünsten, bis alle



Flüssigkeit verdampft ist

- Restliche Pilze beifügen und abschmecken
- Fleischvögel anrichten und Tomaten-Mischung darauf geben

Tipp:

- Schmeckt auch gut mit Steinpilzen
- Nach Belieben mit Marsala anstelle Wein abschmecken