

Kalbsinvoltini mit Morcheln

25 Minuten

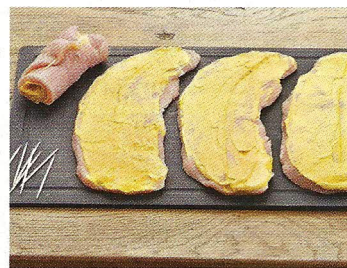


Zutaten

- 4 dünne Kalbsplätzli (je ca. 120g)
- 4 Esslöffel Senf
- 4 Zahnstocher
- $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 20g getrocknete Morcheln
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün
- 2dl Gemüsebouillon
- 2dl Saucen-Halbrahm
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

Pro Person: 19g Fett, 31g Eiweiss,
5g Kohlenhydrate, 1311 kJ (314kcal)

Kochanleitung



1

Plätzli mit Senf bestreichen, satt aufrollen, mit Zahnstocher fixieren, würzen. **Morcheln** in Wasser ca. 5 Min. einweichen, herausnehmen, gut waschen, abtropfen, halbieren.



2

Involtini in der heissen **Bratbutter** bei mittlerer Hitze rundum ca. 6 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.



3

Zwiebeln in Stücke schneiden, mit den Morcheln in derselben Pfanne ca. 2 Min. andämpfen. **Bouillon** und **Rahm** dazugießen, ca. 5 Min. köcheln, würzen.

Dazu passen: Nüdli.