

Kalbfleischröllchen Richelieu

20 g Morcheln, getrocknet
1 dl Milch

Die getrockneten Morcheln in $\frac{1}{2}$ Milch, $\frac{1}{2}$ Wasser einweichen.
Danach gut waschen und klein hacken.

8 dünne Kalbsplätzli
Salz, Pfeffer

Die Kalbsplätzli würzen.

150 g Brät
0,5 dl Madeira

Die Hälfte der kleingehackten Morcheln mit dem Brät und dem Madeira vermischen.
Die Plätzli mit der Masse bestreichen und mit einem Zahnstocher fixieren.

2 EL Bratbutter
1 Zwiebel, gehackt
1 EL Mehl
2 dl Weisswein

Die Kalbsröllchen rundherum gut anbraten. Die Zwiebeln und die restlichen Morcheln dazugeben und kurz mitdünsten. Mehl darüberstäuben und mit dem Weisswein ablöschen.

2 dl Bouillon (Rinds-)
je 1 Zweig Estragon, Thymian und Petersilie
Salz, Pfeffer

Die Kräuterzweige und die Bouillon dazugeben und zugedeckt während 45 Minuten schmoren.

Nach Bedarf mit Madeira und Gewürzen abschmecken.

steiertisch