GEFÜLLTER BRATEN MIT BRENNNESSELN



Menù-Zutaten

100 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7
Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

1 Kräuter
1 Knoblauch
1 Sellerie
1 Karotten
1 Zwiebeln
Rosmarin
Butter
Weisswein
1 kg Mageres Kalbsfleisch, Geklopft und Daufgeklappt
4 Eier

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Das Kalbsfleisch auflegen, ein kleines Omelett zubereiten auf die Mitte des Fleisches legen. Das Fleisch von der kleinsten Seite beginnend zusammenrollen, mit einer Bratenschnur zusammenbinden und mit Kräutersalz und Knoblauch würzen. Das Fleisch bei großer Hitze mit gehackten Zwiebeln, Sellerie und Karotten, einer Knoblauchzehe und Kräutern in Olivenöl anbraten und mit Wein ablöschen. Die Brühe nach und nach zugeben und die Kalbsroulade circa 50/60 Minuten mit einem Deckel bedeckt schmoren lassen. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden und mit dem eigenen, mit einem Stabmixer pürierten Saft servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)