

## GEFÜLLTER BRATEN MIT BRENNNESSELN



**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-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