



Involtini alla milanese

Man nehme für 4 Portionen:

4 Kalbsschnitzel à 100 g
2 kleine Bratwürste
50 g Hühnerleber
8 Scheiben durchwachsenen Speck [Bacon]
4 Stängel Petersilie
12 Salbeiblätter
2 Knoblauchzehen
25 g Parmesan
2 Eier
50 g Butter
125 ml Weißwein
125 ml Rinderbrühe
etwas Mehl
Salz
Pfeffer
Zahnstocher

- Schnitzel sehr dünn klopfen (zwischen zwei Folien)
- Brät aus den Würsten lösen
- Hühnerlebern putzen und hacken
- Petersilie fein hacken
- 4 Salbeiblätter fein hacken, 4 Salbeiblätter in Streifen schneiden
- Knoblauch pellen und sehr fein würfeln
- Parmesan reiben
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Backofen auf 100° vorheizen

Brät, Lebern, Petersilie, gehackten Salbei, Knoblauch, Parmesan, Eigelbe und etwas Pfeffer aus der Mühle gut vermengen. Die Masse vierteln und auf jeder Fleischscheibe eine Portion verteilen. Aufrollen, ein Salbeiblatt auf das Röllchen legen, die Röllchen in je 2 Speckscheiben einwickeln und bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren. Die Röllchen großzügig mehlieren und in einem Schmortopf in der Butter goldbraun anbraten. Mit Wein ablöschen, die Brühe zugeben, salzen und 20 Minuten bei mäßiger Hitze schmoren. Salbestreifen zugeben und weitere 10 Minuten schmoren. Röllchen aus der Soße nehmen, im Ofen warmhalten und die Soße kräftig einkochen.

Dazu: Polentaschnitte, Gemüse

Getränk: Trockener Weißwein, z. B. Grauburgunder oder ein Rosé