

# Gefüllte Kalbsröllchen mit Riesling-Kraut

## Zutaten für 4 Personen

2 Dosen Mildessa  
 Weinsauerkraut mit Riesling  
 (à 425 ml)  
 1 Bund Basilikum  
 4 dünne Kalbsschnitzel (à ca.  
 120 g)  
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
 2 TL Hengstenberg Delikatess  
 Senf mittelscharf  
 2 EL Olivenöl  
 400 ml Kalbsfond  
 500 g Kirschtomaten  
 2 TL Hengstenberg Balsamico  
 Creme "Classic Romance"  
 1-2 EL dunkler Saucenbinder



**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

### Nährwerte pro Portion

Kilojoule / Kilokalorien: 1298 / 309

Eiweiß: 15,2 g, Fett: 29,8 g, Kohlenhydrate: 12,4 g

### Zubereitung:

#### Schritt 1: Der Anfang

Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kalbsschnitzel trocken tupfen, nebeneinander legen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite dünn mit Senf bestreichen.

#### Schritt 2: Basilikumsauerkraut zubereiten

Die Hälfte des Basilikum mit 200 g gut abgetropftem Sauerkraut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumsauerkraut auf dem Fleisch verteilen, fest aufrollen und mit kleinen Holzspießen fixieren.

#### Schritt 3: Röllchen anbraten und Fond aufkochen

Öl erhitzen, Röllchen dazugeben und von allen Seiten anbraten. Fond angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 20 Minuten garen.

#### Schritt 4: Kirschtomaten hinzugeben und würzen

Kirschtomaten waschen, halbieren, mit Balsamicocreme beträufeln und mit dem restlichen Basilikum mit in die Pfanne geben. Weitere ca. 5 Minuten garen, mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 5: Der letzte Schliff

Restliches Sauerkraut nach Packungsanweisung erhitzen. Kalbsröllchen schräg durchschneiden, mit Sauerkraut und Sauce auf Teller anrichten und servieren.

### Verwendete Produkte:

