



## Schinkenrollen mit Kalbsbrät an Pilzsauce

Das Rezept erinnert an die 1960er Jahre, wo gerne mit einfachen und günstigen Zutaten etwas Spezielles kreiert wurde. Es ist ein charmantes Gericht, zwar nichts für die noble Küche. Zusammen mit einer einfachen Pilzsauce aus Kräuterseitlingen und angerichtet mit Reis geben die gefüllten Schinkenrollen ein gefreutes, schönes Alltagsmenu.

Der Kräuterseitling besitzt einen feinen, an Kräuter erinnernden, Geschmack. Er hat eine feste Konsistenz, die auch bei längerem Schmoren erhalten bleibt. Er passt gut in eine, mit Estragon und etwas Muskatnuss, lieblich gewürzte Rahmsauce.

### Zutaten (2 Portionen)

200g	Kalbsbrät
4	Scheiben Modelschinken (ca. 100g)
60g	rote Peperoni
100g	Kräuterseitlinge
1/2	Zwiebel
5cl	Noilly Prat
1dl	Hühnerbouillon
50g	Sauerrahm
1/2Tl	Estragon getrocknet
wenig	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Peperoni in kleine Würfelchen schneiden (ca. 5mm). Eine Bratpfanne mit wenig Butter ausstreichen und die Peperoni bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Auskühlen

lassen und danach mit dem Brät vermischen.

Brät in die Schinkenscheiben einrollen.

Kräuterseitlinge in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Beides zusammen nicht zu heiss ca. 5 Minuten dünsten. Noilly Prat dazugliessen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Hühnerbouillon zugliessen und leicht köchelnd auf die Hälfte einreduzieren.

Eine Pfanne mit eingesetztem Dampfsieb und wenig Wasser aufkochen. Schinkenrollen hineinlegen und zugedeckt 20 Minuten garen.

Sobald die Schinkenrollen bald gar sind, Sauerrahm zu den Pilzen geben und mit Estragon, wenig Mukatnuss und Pfeffer würzen. Sauce etwas einkochen lassen, bis sie schön sämig wird.







