



Paupiette de veau - Kalbfleischroulade

Paupiettes könnte man nach hiesigem Sprachgebrauch als Fleischvögel bezeichnen. Sie werden aber im Gegensatz zu diesen nicht zu Rollen, sondern zu Kugeln geformt und mit Küchenschnur eingebunden. Die Füllung besteht aus gut gewürztem Hackfleisch mit reichlich Kräutern und fein geschnittenem Gemüse. Die Paupiettes werden zuerst kräftig angebraten und danach in reichlich, heller Gemüsesauce geschmort. Sie sollten auch mit viel Sauce angerichtet werden, dann schmecken sie so richtig gut.

Eingepackt wird die Paupiette in ein grosses, dünnes Kalbschnitzel im Schmetterlingsschnitt, wie man es auch für ein Cordon bleu verwendet. Sie auch da: Cordon bleu "Bella Italia".

Zutaten

1 Kalbsschnitzel im Schmetterlingsschnitt
60g Hackfleisch (gemischt oder Kalb)
15g Weissbrot ohne Rinde
1 kleines Eigelb
2El frische Kräuter gehackt
(Rosmarin, Thymian, Salbei)
3cm Rüebli (der Rest geht in die Sauce)
3cm Lauch
1/4 Zwiebel
1Tl Paprika süss
Salz und Pfeffer
Küchenschnur

Sauce:

1dl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
7cm Rüebli

7cm Lauch
1/4 Zwiebel
1El Sauerrahm
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Hackfleischfüllung Rübeli, Lauch und Zwiebel sehr fein hacken. Kräuter ebenfalls fein hacken. Entrindetes Brot in kleine Würfelchen schneiden.

Rübeli, Lauch, Zwiebel und die gehackten Kräuter in wenig Bratbutter ca. 1-2 Minuten andünsten.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Gedünstetes Gemüse und die Brotwürfelchen dazugeben. Eigelb und Paprika zugeben. Die Masse von Hand sehr gut verkneten, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 1/2 Stunde ruhen lassen.

Kalbschnitzel auf einer Seite leicht salzen und pfeffern und wenden.

Hackfleischmasse zu einer Kugel formen und auf das ausgebreitete und etwas ausgezogene Kalbschnitzel legen.

Schnitzel von den Ecken her über das Hackfleisch schlagen. Von Hand zu einer Kugel nachformen. Mit Küchenschnur mit drei Umwindungen einbinden (siehe Fotos).

Paupiette beidseitig und ev. auch seitlich in Bratbutter anbraten. Paupiette aus der Pfanne nehmen und das Gemüse zugeben und ca. 3-4 Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen und die Bouillon zugiessen. Aufkochen lassen, mit etwas Pfeffer abschmecken und die Paupiette in die Sauce legen. Zugedeckt 40 Minuten leicht köcheln lassen, dabei die Paupiette 2-3 mal wenden.

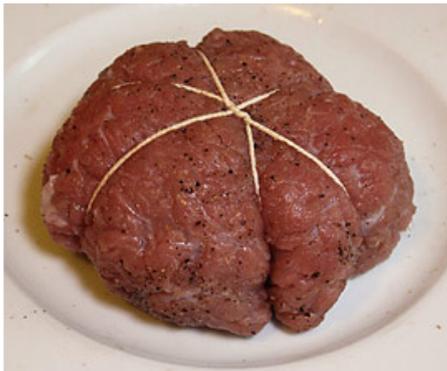
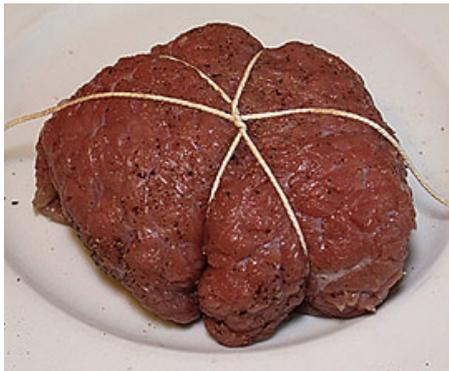
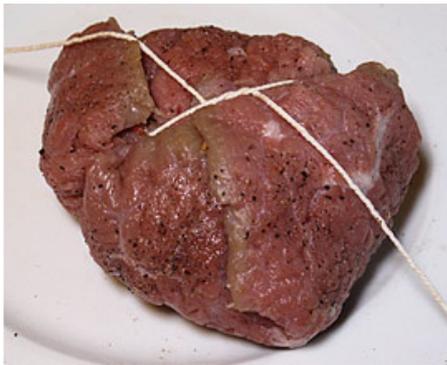
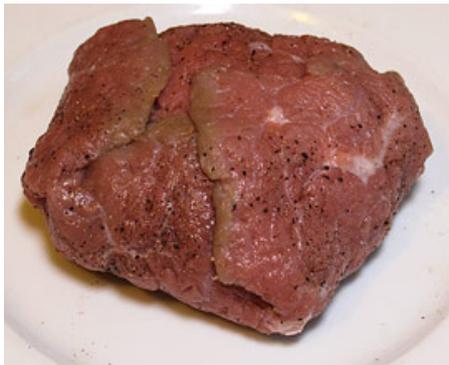
Paupiette nochmals aus der Pfanne nehmen, Sauce kräftig aufkochen, den Sauerrahm zugeben, gut verrühren, 2-3 Minuten kochen lassen. Paupiette wieder zugeben, Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Paupiette nochmals etwas ziehen lassen.



Links: Gemüse für die Sauce. Rechts: Gemüse und Kräuter für die Füllung.









Paupiette schmoren (natürlich zugedeckt)



Sauce mit Sauerrahm aufkochen

