

Kalbsrouladen mit Roquefort

8 kleine Kalbsrouladen
SP

Für die Füllung:

- 4 Scheiben Serransohinken
- 1 – 2 Zwiebel(n)
- 4 Knobi
- 8 scharze Oliven ohne Kern
- Sellerielaub
- Blattpetersilie
- Thymian
- 150 g Roquefort
- Semmelbrösel

Olivenöl

Butter

1 Bouquet Garni

½ Fleischbrühe

150 g Ziegenfrischkäse

Rouladen salzen und pfeffern. Füllungszutaten fein hacken, mit Roquefort und Bröseln zu einer festen Creme verkneten, auf das Fleisch streichen, rollen und zubinden (besser noch in Netze packen). In einer Mischung aus Öl und Butter anbraten, Brühe angießen und ca 1 Std. mit Bouquet garni zugedeckt garen. Rausnehmen, Kräutersträußchen entfernen, eventuell etwas reduzieren, Ziegenfrischkäse einrühren.