

Italienische Rezepte

Kalbsröllchen In Marsala Involtini Al Marsala

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Kalb

2 Dünne Kalbsschnitzel a
- etwa 150 g
Salz und Pfeffer

1,50 Essl. Butter oder Margarine
Marsalawein

Kalbsschnitzel halbieren. Beide Seiten salzen und pfeffern. Aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Im heißen Fett rundherum braun braten. Herausnehmen und warm stellen. Marsala zum Bratfett gießen und bei großer Hitze sämig einkochen lassen. Kalbsröllchen mit der Soße begießen.