

Involtini di vitello

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Schmoren: ca. 40 Min.

8 dünne Kalbsplätzli

(z. B. Eckstück, je ca. 60g)

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

8 Tranchen Rohschinken

1 Cicorino rosso, in Blättern

Olivenöl zum Anbraten

1 Zwiebel, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, gepresst

1 kleines Rüebl, in Würfeli

50g Sellerie, in Würfeli

1 EL Tomatenpüree

1 dl Rotwein

3 EL Marsala

1 Dose gehackte Tomaten
(ca. 400g)

1 EL getrockneter Oregano

2 Lorbeerblätter

1 Prise Zucker

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1. Plätzli würzen, mit Rohschinken belegen, je 1 Cicorinoblatt einrollen, darauf legen, satt aufrollen, mit Zahnstocher verschliessen.
2. Öl im Bratopf heiss werden lassen, Involtini rundum ca. 3 Min. anbraten, würzen, herausnehmen, Bratfett auftupfen.
3. Etwas Öl warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rüebl, Sellerie und Tomatenpüree ca. 2 Min. mitdämpfen.
4. Wein und Marsala dazugiessen, auf die Hälfte einkochen. Tomaten, Oregano und Lorbeer begeben, aufkochen, würzen, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Involtini wieder in die Sauce geben, zugedeckt ca. 10 Min. fertig köcheln, würzen.

Tipp: Marsala mit Bouillon ersetzen und 1–2 Dörrfrüchte, z. B. Dörrpflaumen, mitkochen.

