

Gefüllte Kalbsröllchen

Im Dezember finden zahlreiche Advents- und Weihnachtsfeiern statt, und auch der Party-Service des Fleischer-Fachgeschäfts erfreut sich einer erhöhten Nachfrage nach festlichen Speisen. Ein köstlicher Tipp für besondere Anlässe sind gefüllte Kalbsröllchen mit Gemüse und würzigem Schweizer Emmentaler.

In der Schweiz wird jeder Käselaib mit viel Liebe und bester heimischer Milch nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Viele Hart- und Schnittkäsesorten gibt es in unterschiedlichen Reifegraden von mild bis vollwürzig. Als Faustregel gilt: Je länger die Reife, desto intensiver der Geschmack.

Feinste Handarbeit und eine besondere Qualität kennzeichnen auch den weltberühmten original Schweizer Emmentaler AOP. Der Geburtsort dieses großen Käses ist das Emmental in der Mittelschweiz. Für einen rund 95 Kilogramm schweren Laib mit einem Durchmesser von 80 bis 100 Zentimetern verarbeiten Käsermeister circa 1.200 Liter naturbelassene heimische Rohmilch.

Während der mindestens viermonatigen Reifezeit erhält der Käse mit den typisch großen Löchern sein nussig-würziges Aroma. Original Schweizer Emmentaler ist wegen seiner ausgezeichneten Qualität der meistprämierte Emmentaler der Welt. Er passt gut zu Frühstück oder Brotzeit und ist auch eine geschmackvolle Grundlage in der warmen Küche. In Kombination mit edlem Kalbfleisch wird daraus ein Festtagssessen.

Zutaten für vier Personen

- 500 g Wurzelgemüse, z. B. Karotten, Pastinaken, Petersilienwurzel
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Schalotte
- 150 ml Weiß- oder Apfelwein
- 200 ml Kochsahne
- 1–2 EL grobkörniger Senf
- 8 dünne (2–3 mm) Scheiben Schweizer Emmentaler AOP, ca. 160 g
- 8 dünne Kalbsschnitzel à 50–60 g
- Salz, Pfeffer
- 1–2 EL Bratbutter
- etwas Schnittlauch

Zubereitung

Das Wurzelgemüse putzen. Etwa 2/3 des Gemüses in 7 mm dicke und 10 cm lange Stäbchen schneiden. In einem Esslöffel Butter andünsten, 2–3 EL Wasser zufügen, würzen. Zugedeckt knapp weich garen und auskühlen lassen.

Das übrige Gemüse und die Schalotte klein würfeln. In der restlichen Butter anbraten und mit Weißwein ablöschen. Bei guter Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Kochsahne zufügen, aufkochen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse auf die Schweizer Emmentaler AOP Scheiben verteilen und aufrollen. Das Fleisch würzen, Käseröllchen auf die Schnitzel legen, einwickeln und mit Küchenschnur festbinden. Röllchen in der heißen Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum 7–10 Minuten braten.

Die Sauce nochmals kurz erhitzen. Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden und zufügen. Kalbsröllchen mit der Sauce anrichten. Dazu passen Bandnudeln. Die Zubereitung dauert etwa 40 Minuten.

www.schweizerkaese.de



Die harmonische Kombination aus zartem Fleisch und herzhaftem Käse verspricht einen einzigartigen Genuss. Als Beilage eignen sich breite Nudeln.

Käse aus der Schweiz