



## Paupiettes de veau au cerfeuil

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>200 gr.</b>	Kalbsbratwurstmasse	Die Kalbsbratwurstmasse mit Rahm, grünem Pfeffer, der Hälfte der gehackten Kerbelblätter und Muskatnuss mit einer Gabel gut mischen.
<b>1 EL</b>	Rahm	
<b>1 EL</b>	Grüner Pfeffer	
<b>1 TL</b>	Kerbelblätter Muskatnuss	
<b>8</b>	Kalbschnitzel (dünn!) Salz Pfeffer	Kalbschnitzel flachklopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
<b>1/2 TL</b>	Paprika	
		Die Wurstmasse zu fingerdicken Rollen formen. Stücke davon abschneiden und auf die Plätzchen legen, einrollen und mit Rouladennadeln oder Zahnstochern fixieren.
<b>2 EL</b>	Butter eingesotten	Die Kalbsrouladen allseitig in Butter anbraten, Gurkenwürfel begeben. Zugedeckt 20 Minuten dünsten. Sollte sich zuviel Flüssigkeit gebildet haben, diese in ein kleines Pfännchen abgessen und auf die Hälfte einkochen.
<b>300 gr.</b>	Gurke geschält und in kleine Würfel geschnitten	
<b>1/2 TL</b>	Korianderpulver Salz Pfeffer	Die Gurkenwürfel mit Salz, Pfeffer und Koriander pikant würzen. Doppelrahm zugiessen, etwas eindicken lassen. Gut nachwürzen.
<b>2 1/2 dl</b>	Doppelrahm	
		Das Fleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Sauce überziehen und mit den restlichen Kerbelkräutern bestreuen.

**Beilage:** Trockenreis