

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

Trattoria Da Giovanni
Herr Giovanni Verga

Kalbsröllchen Sizilianischer Art

- 4 Kalbssteak à 120g
- 1 Aubergine
- 1 St. Scamorza affumicata
- 0,2 l Weißwein
- 0,2 l Gemüsebrühe
- Mehl
- Salz und Pfeffer

Das Fleisch dünn plattieren, die Aubergine waschen schälen und in Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und mit Salz würzen. Den Käse auch in Scheiben schneiden.

Pfanne mit Öl auf mittlere Hitze stellen die Auberginen trockentupfen und auf das Fleisch legen, den Käse auch dünn aufrollen.

In Mehl wenden und 4-5 min beidseitig braten mit Weißwein und Brühe ablöschen und einreduzieren. Die Fleischröllchen halbieren und auf einem Teller anrichten.

Dazu würde ich Ciabatte Brot und Rucola servieren.

Buon Appetito

Guten Appetit!