# KALBSROULADEN

**Das braucht du (für 4 Portionen):**

4 Kalbsschnitzel (vom Metzger schneiden lassen)
mittelscharfen Senf
2 Zwiebeln
1 Glas Kalbsfond
4 Cornichons (Gewürzgurken aus dem Glas)
Petersilie zum Bestreuen
Salz und Pfeffer

**So machst du´s richtig:**

1.) Schneide die Zwiebeln in kleine Würfelchen.
2.) Klopfe das Fleisch mit einem Fleischklopfer.
3.) Würze das Fleisch mit Salz und Pfeffer.
4.) Bestreiche eine Seite der Schnitzel mit dem Senf.
5.) Schneide die Cornichons in kleine Streifchen und lege sie in die Mitte der Schnitzel.
6.) Gib ein wenig von den Zwiebelwürfelchen darauf.
7.) Rolle nun die Schnitzel zuerst von der Seite auf.
8.) Lege dann den dir zugewandten Teil des Schnitzels auf die Cornichons und rolle das Schnitzel auf.
9.) Fixiere die Rouladen mit je 2 Zahnstochern oder mit Rouladenhaltern.
10.) Brate den Rest der Zwiebeln in Butterschmalz an.
11.) Brate nun die Rouladen von beiden Seiten kross an, so dass sie eine brauen Farbe bekommen.
12.) Gieße nun mit dem Kalbsfond auf.
13.) Gieße dann mit der Gemüsebrühe auf.
14.) Gieße immer wieder etwas von der Soße auf die Rouladen und lass sie 20 Minuten braten.
15.) Garniere zum Schluss mit geschnittener Petersilie.

**Dazu passen Nudeln, Kartoffeln oder Knödel.**