

## Kalbfleischpäckchen mit Steinpilzen

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	75 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittelschwer

### Zutaten:

30 g	Getrocknete Steinpilze	8	Sehr dünne Scheiben
	Salz		Schieres Kalbfleisch(je 120g)
	Weißer Pfeffer aus der Mühle	250 g	Kalbfleischbrät
3 Essl.	Sahne	Je 100 g	Sehr feine Karotten- und
Je ½	Bund gezupfter Kerbel, glatte		Staudenselleriewürfel (evtl.
	Petersilie, Basilikum		Blanchiert)
60 g	Gewürfelter Bauchspeck	5 Essl.	Portwein

### Zubereitung:

Steinpilze 30 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Gut ausdrücken. Einweichwasser aufbewahren. Fleisch klopfen, flach ausbreiten. Kräftig salzen und pfeffern, mit Steinpilzen belegen. Kalbfleischbrät mit Sahne, Karotten- und Selleriewürfeln verrühren. Gleichmäßig auf das Kalbfleisch streichen. Mit Kräutern belegen. Belegtes Fleisch zu Päckchen falten oder wie Rouladen aufrollen. Mit Küchengarn zubinden. Bauchspeck in einer Pfanne bei niedriger Hitze auslassen. Hitze erhöhen. Päckchen von allen Seiten anbraten. Mit Portwein ablöschen. 0,3 l Pilz-Einweichwasser angießen. Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. schmoren. Anrichten: Päckchen durchschneiden und auf vier Teller verteilen. Mit Schmorfond beträufeln, evtl. mit Tomatenstückchen garnieren.