

Involtini di Vitello alla Milanese

4-Personen

Zutaten:

100	-	gr Hühnerleber	(Es kann auch Kalbsleber verwendet werden)
1-2	-	Knoblauchzehen	
½	-	Bund Petersilie	
2	-	EL Sbrinz, gerieben	
1	-	Eigelb	
etwas	-	Salz	
etwas	-	Pfeffer	
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle	
8	-	Kalbsplätzli, gross und dünn, flach geklopft	
8	-	Tranchen Bratspeck	
8	-	Salbeiblätter	
wenig	-	Mehl zum bestäuben	
etwas	-	Bratbutter	
2,5	-	dl kräftige Bouillon	
1	-	Rosmarinzweig	
einige	-	Thymianzweige	
etwas	-	Küchenschnur	

Zubereitung:

Für die Füllung Leber, Knoblauch und Petersilie im Cutter zerkleinern.
Sbrinz Eigelb und Pfeffer beifügen, mischen.

Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung darauf streichen. Aufrollen und mit Speck umwickeln.
Mit je 1-Salbeiblatt belegen, mit Küchenschnur befestigen.

Involtini mit Mehl bestäuben.

Involtini in der heissen Bratbutter rundum anbraten. Mit Bouillon ablöschen. Rosmarin und Thymian beifügen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze 30-Minuten schmoren.