



Roulade von Emmentaler Kalbs- und Lammfilet mit sonnengetrockneten Tomaten

Kalbs- und Lammfilet der Länge nach durchschneiden und unter einem Plastik ca. 5 mm dünn ausklopfen. Fleisch abwechselnd auf einer Haushaltfolie auslegen.

Etwas Kalbsbrät vom Metzger fein geschnittenen sonnengetrockneten Tomaten und etwas gehackten Pistazien durchmischen und dünn auf dem ausgebreiteten Fleisch ausstreichen und zu einer Rolle formen.

Rolle ohne Haushaltfolie in Alufolie einpacken.

Im Hold-o-mat ca. 60 Min. bei 120 Grad garen

Guten Appetit wünscht Andreas Arbter von aa Caterings & Events