



## Involtini di vitello mit Spinat und Speck

Auch in Italien kennt man Involtini, die in der Sauce geschmort werden, so ganz ähnlich wie die hiesigen Fleischvögel. Doch sehr beliebt sind kleine, kurzgebratene Involtini. Dazu wird zartes Fleisch von der Huft oder vom Nierstück verwendet. Gefüllt werden sie manchmal auch mit Brät, aber sehr oft mit Gemüse. Spinat ist da sehr gut geeignet. Da die Involtini nur kurz gebraten werden, sollte die frisch zubereitete Füllung noch warm in das Fleisch eingewickelt werden, das sogleich angebraten wird. Die Sauce dazu wird ganz schnell zubereitet: Der Bratensatz wird mit etwas Vin Santo abgelöscht, mit Bouillon und Sauerrahm ergänzt und gewürzt.

Vin Santo ist ein gut gereifter Dessertwein aus der Toskana, man könnte ihn auch durch weissen Portwein ersetzen.

### Zutaten (1 Portion)

3 dünn geschnittene Kalbsschnitzel (Huft)  
100g Blattspinat (gefroren)  
1 sehr kleine Zwiebel, ca. 20g  
2 Tranchen Bratspeck  
2El Vin Santo  
2El Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Blattspinat auftauen, von Hand gut auspressen und klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Speck zu kleinen Scheibchen schneiden.

Zwiebel und Speck in Bratbutter andünsten bis beide glasig sind. Spinat zugeben, ca. 2 Minuten mitdünsten. 1 El Sauerrahm zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken und ca. 10 Minuten bei kleiner Temperatur schmoren lassen.

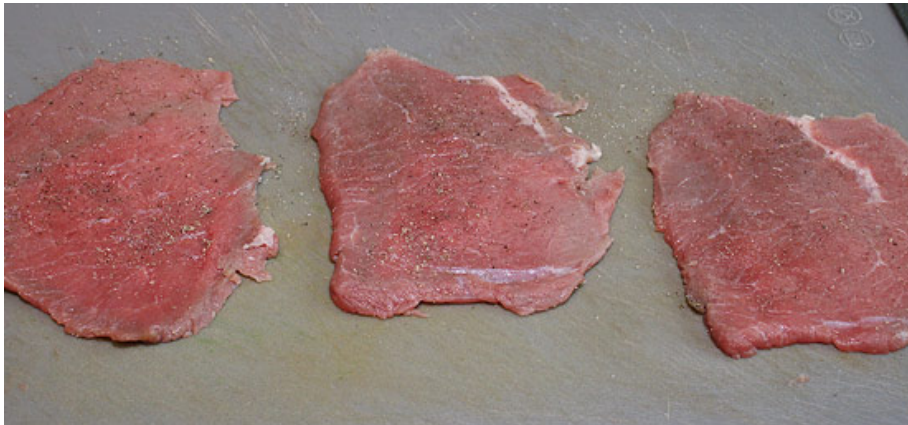
Schnitzel fach klopfen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Den noch warmen Spinat wurstartig auf die Schnitzel geben, seitlich ca. 1cm Rand freilassen. Schnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren (siehe Bilder).

Involtini ca. 3 Minuten anbraten, dabei 2-3 mal wenden.

Involtini aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Vin Santo ablöschen, aufkochen und sogleich den Sauerrahm zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Involtini in die Sauce geben und 2-3 Minuten leicht schmoren lassen.







*Schnitzel flachgeklopft und gewürzt*

