Kalbsbraten-Cannelloni mit aromatischen Morcheln

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 55 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

400 g	Braten vom Schweizer Kalb vom Vortag (z.B. Schulter oder Stotzen)
20 g	getrocknete Morcheln
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Rüebli
3 Stangen	Staudensellerie
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1 Dosen	gehackte Tomaten, ca. 400 g
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Zucker
30 g	Butter
1 EL	Mehl
2.5 dl	Kalbsbouillon
2.5 dl	Vollrahm
250 g	Cannelloni
	Peterli

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

701	kcal
33 g	Eiweiss
49 g	Kohlenhydrate
40 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Die Füllung gelingt auch gut mit Rind oder Schwein. Das Fleisch sollte nicht zu fettig sein, sonst wird’s mit der Rahmsauce zu schwer.

Zubereitung

1. Morcheln in eine Schüssel geben und mit warmem Wasser bedeckt ca. 10 Minuten einweichen. Kalbsbraten in sehr feine Würfel schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Rüebli und Sellerie putzen und sehr fein würfeln.

3 Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit heissem Öl glasig dünsten. Rüebli und Sellerie zugeben und 3–4 Minuten dünsten. Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze cremig einkochen. Kalbsbratenwürfel unterrühren. Beiseitestellen.

4 Morcheln aus der Einweichflüssigkeit nehmen und gut ausdrücken. Flüssigkeit auffangen. Morcheln grob hacken und in einem kleinen Topf in der Butter andünsten. Mehl darüberstreuen, gründlich verrühren. Bouillon, Morchelflüssigkeit und Rahm zugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. 3–4 Minuten einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Cannelloni mit der Fleischsauce füllen und nebeneinander in eine flache Auflaufform legen. Morchelrahm darübergeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) 20–25 Minuten backen.

6 Nach Belieben mit gehacktem Peterli bestreuen und servieren.

Dazu passt ein Salat.