

# Tolle Rolle

Einfach und schmeckt gut

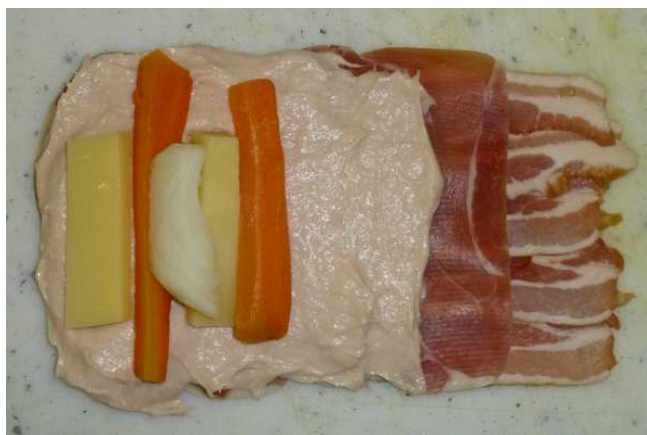
Für 10 Portionen zu je ca. 200 g

## Zutaten:

800 g	Kalbsbrät vom Metzger
50	magere, lange Bratspeckstreifen
20	Tranchen Rohschinken
1	Zwiebel in 10 Spalten
2	grosse Karotten in 20 Spalten
200 g	Emmentaler Käse in 20 Scheiben

## Zubereitung:

- Karotten in Spalten schneiden und 5 Minuten in Salzwasser vorkochen.
- 5 Speckstreifen auslegen und mit 2 Scheiben Trockenfleisch belegen.
- 80 g Kalbsbrät auf  $\frac{3}{4}$  des Trockenfleisches verstreichen.
- 2 Stück Käse, 2 Karotten- und 1 Zwiebelstreifen drauflegen (siehe Bild rechts).
- Von der Käsesseite her satt aufrollen. Beachten, dass der Käse vom Brät vollkommen eingeschlossen ist.
- Das Ganze 10 mal durchführen und es ist geschafft.
- Im Umluftofen oder geschlossenen Grill 30 Min. bei 200 °C backen.



Die fertige Rolle noch roh

Die angerichtete Rolle aufgeschnitten



Die Rollen können tiefgekühlt werden oder gebacken einige Tage im Kühlschrank gelagert und im Dampf oder der Mikrowelle wieder erhitzt werden. In Rädchen geschnitten schmecken sie auch kalt auf einer Apéroplatte.