

# Kalb Semerrolle rosa ca. 1,0kg

Kalb Semerrolle, auch bekannt als Kalbsbraten oder Kalbsroulade, kann auf verschiedene Arten zubereitet werden. Hier sind einige beliebte Zubereitungen:

1. Gefüllte Semerrolle: Die Rolle wird mit einer Mischung aus Spinat, Ricotta, Pinienkernen und Kräutern gefüllt, dann gerollt und gebraten.
2. Schmorgericht: Die Semerrolle wird in einem Bräter mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie angebraten und dann in einer aromatischen Brühe geschmort, bis sie zart ist.
3. Grillierte Semerrolle: Die Rolle wird mariniert und anschließend auf dem Grill zubereitet, was ihr ein rauchiges Aroma verleiht.
4. Ofengerichtet: Nach dem Anbraten kann die Semerrolle im Ofen mit einer Tomatensauce und Käse überbacken werden.
5. In Weißwein geschmort: Eine Zubereitung mit Weißwein, Kräutern und Gemüse, die der Rolle ein feines Aroma verleiht.

Welche Variante interessiert dich besonders?

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	EU
Schlachtalter	weniger als 8 Monate
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

TILS GmbH  
Marie-Curie-Str. 14-20 53332 Bornheim Deutschland