

Fleischvögel

8 dünne Rindsplätzli, (ca. 50g)
1 EL Senf
¼ TL Salz
wenig Pfeffer, Paprika

Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen und jeweils eine Seite der Plätzli mit den Gewürzen bestreichen.

8 Tranchen Frühstücksspeck
1 Zwiebel, fein gehackt
½ Bund Petersilie, gehackt
1 Rüebl in 8 Stängelchen
1 Scheibe Weissbrot in 8 Stängelchen

Speck auf die gewürzte Seite der Plätzli legen und die restlichen Zutaten darauf verteilen.
Die Ränder auf der Längsseite auf die Füllung umklappen, von der Seite her aufrollen und mit Küchenschnur binden.

2 EL Mehl
½ TL Salz
wenig Pfeffer, Paprika
Öl zum Anbraten

Mehl und Gewürze mischen und das Öl in einem Bratopf heiss werden lassen.
Das Fleisch portionsweise im gewürzten Mehl wenden, anbraten und herausnehmen.

2 Rüebl, längs halbiert
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Nelken

Zwiebel halbieren und mit je einem Lorbeerblatt und einer Nelke bestecken.
Rüebl und Zwiebel im Bratopf anbraten, herausnehmen und überschüssiges Bratfest auftupfen.

1 EL Mehl
2 dl Rotwein
1 dl Fleischbouillon
1 TL Tomatenpüree
Salz, Pfeffer

Mehl schokoladebraun rösten, Bratopf von der Platte ziehen und Rotwein, Bouillon und Tomatenpüree zugeben. Aufkochen, Fleisch und Gemüse wieder zugeben und bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten schmoren. Fleisch gelegentlich wenden. Eingekochte Flüssigkeit evt. mit Bouillon ergänzen.

steiertisch