

Fleischvögel

Zutaten für 10 Personen:

2 kg Rindsschulter
300 g Specktranchen
5 Essiggurken

Hackfüllung:

500 g Rindshackfleisch
2 Eier
2 in Milch eingelegte Brötchen,

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Senf
Salz, Pfeffer , Paprika
50 g Mehl
100 g Bratbutter
5 dl Rotwein
1 lt Bratensauce
etwas frische gehackte Kräuter (ersatzweise auch getrocknete)

Zubereitung:

Das Rindfleisch in 10 Scheiben schneiden und diese sehr dünn klopfen. Diese mit dem Senf bestreichen, würzen und gleichmäßig mit den Specktranchen belegen.

Die Essiggurken in feine Scheiben schneiden und über den Speck legen. Das Rindshackfleisch mit dem eingelegten Brötchen und den Eiern gut verkneten und würzen wie Hackbraten.

Aus der Masse kleine Würstchen formen und auf das dünne, belegte Rindfleisch legen.

Rollen Sie die Fleischvögel zusammen und fixieren Sie sie mit Fäden oder Zahnstochern.

Wenden Sie sie nun in Mehl und braten Sie sie mit der Bratbutter gut an bis sie rundum schön braun sind.

Zwiebeln und Knoblauch hacken und mitbraten.

Löschen Sie den Bratensatz mit dem Rotwein und der Bratensauce ab. Die gehackten Kräuter zugeben.

Den Deckel aufsetzen und die Hitze etwas kleiner stellen und lassen Sie die Fleischvögel zugedeckt ca. 60 Minuten darin garen.

Diese aus der Sauce nehmen und warm stellen.

Die Sauce nochmals kurz aufkochen, abschmecken und über die Fleischvögel giessen.