



# Fleischvögel

Zutaten, für 4-6 Portionen

2 Pack Rindsplätzli für Fleischvögel (geschnitten)  
→ das Fleisch von der Herzogenmühle ist bereits geschnitten und für den jeweiligen Verwendungszweck deklariert!

$\frac{1}{2}$  TL Salz oder Streuwürze für Fleisch  
wenig Pfeffer, Thymian  
4-6 Specktranchen (pro Plätzli 1 Tranche Speck)  
1EL Öl oder Bratbutter  
150g Brät  
50g Schinkenwürfeli  
1EL Mehl  
4dl Rindsbouillon

Fleisch mit dem Salz oder der Streuwürze einreiben. Mit wenig Pfeffer und gemahlenem Thymian bestreuen. Jeweils eine Specktranche auf den Plätzli platzieren, Brät mit den Schinkenwürfeli mischen und auf den Plätzli verteilen. Plätzli satt aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Öl / Butter in Pfanne erhitzen, Fleischvögel bei mittlere Hitze rundum braten. Fleischvögel aus der Pfanne nehmen. Mehl in der Pfanne mit restlichem Öl mittelbraun rösten, mit der Bouillon ablöschen. Fleischvögel beigegeben und auf kleiner Stufe, zugedeckt 75 Minuten schmoren.

Dazu passt Trockenreis, Polenta oder frisches Brot

Tip: Bratengarnitur mit anbraten, rausnehmen, und nach dem ablöschen mit den Fleischvögeln fertig garen.

(Bratengarnitur: Sellerie, Zwiebeln, Rüepli, Lauch, Lorbeer und Nägeli)