

Fleischvögel



Das Fleischvögel-Rezept ist ein altes Familien-Rezept von der Mutter des La Saugé Gallowayzüchters Markus - darum nach Rosemarie-Art!

Zutaten für 2-3 Personen

- 6 Fleischvögel-Plätzli
- 6 Tranchen Bratspeck-Scheiben
- Salz, Pfeffer, Senf
- Gemüse (Lauch, Sellerie, Rübli)
- 2 dl Rotwein, Bouillon nach Bedarf

Zubereitung

- Fleischvögel - Plätzli auslegen und mit wenig Senf bestreichen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- 1 Scheibe Bratspeck darauflegen
- Mit Gemüestreifen (Lauch, Sellerie, Rübli) füllen
- Einrollen und mit Holzstäbli (z.B. Zahnstocher) fixieren
- Vorsichtig bei mittlerer Hitze anbraten
- Mit Rotwein und Bouillon (wenn nötig) ablöschen und gemütlich schmoren lassen
- Zwischendurch Flüssigkeitsmenge kontrollieren!

Empfehlung

- Mit Kartoffelstock oder Polenta servieren!