

FLEISCHVÖGEL

nach Bauernart

- 4 grosse Saftplätzli
- 4 Tranchen Kochspeck
- 300 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- etwas Petersilie
- 2 Scheiben Toastbrot
- etwas Milch
- 1 Ei
- **Fleischgewürz**
- 1 Rüebli
- 2 El Bratbutter
- 3 dl Rotwein
- **4 dl braune Sauce**
- Salz und Pfeffer



-
- Plätzli dünn klopfen und mit je einer Tranche Kochspeck belegen.
 - Hackfleisch in eine Schüssel geben, eine Zwiebel und Petersilie hacken und dazugeben.
 - Toastbrot in etwas Milch einweichen, leicht ausdrücken, Ei verklopfen und beides zum Hackfleisch geben. Die Masse würzen und gut kneten.
 - Hackfleischmasse vierteln, zu je einer Rolle formen und auf die Plätzli legen.
 - Den Speck darüberklappen und die Plätzli einrollen, mit Zahnstochern befestigen und würzen.
 - Rüebli und die zweite Zwiebel in Würfel schneiden.
 - Fleischvögel in der heissen Bratbutter allseitig anbraten und herausnehmen.
 - Rüebli und Zwiebel im Bratensatz kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit der braunen Sauce auffüllen.
 - Fleischvögel dazugeben und etwa 2 Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren lassen. Ab und zu umrühren und eventuell etwas Wasser nachgiessen.
 - Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen

Polenta oder Risotto

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.