

FLEISCHVÖGEL À LA MINUTE

mit Bündnerfleisch und Rüebl

- 8 dünne Plätzli à la minute
- 3 Rüebl
- **Fleischgewürz**
- 3 El Senf
- 8 Tranchen Bündnerfleisch
- 1 El Bratbutter
- 1 Schalotte
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Bouillon
- ½ dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver



-
- Rüebl in dünne lange Stifte schneiden und im Salzwasser knapp weichkochen.
 - Plätzli flachklopfen, würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen.
 - Je ein Bündel Rüebl auf den Plätzli verteilen und einrollen.
 - Mit je einer Tranche Bündnerfleisch umwickeln, eventuell mit einem Zahnstocher feststecken.
 - Die Fleischvögel in der heissen Bratbutter etwa 8 Minuten rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
 - Schalotte fein hacken und im Bratensatz andünsten, mit Rotwein ablöschen. Die Bouillon und den Rahm dazugiessen, etwas einköcheln lassen und abschmecken.
 - Die Fleischvögel in die Sauce geben und servieren.

Dazu passen

Kartoffelstock oder Bratkartoffeln

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.