

Fleischvögel Château BB

Zutaten für 4 Personen

8	Stück	Rindsplätzli à ca. 60 g	Ev. flach klopfen
2	EL	Senf, grobkörnig	
3		Knoblauchzehen	Auspressen
½	TL	Paprika	
½	TL	Thymian	
½	TL	Pfeffer	Gewürze mischen, Plätzli auf der Innenseite bestreichen
16	Tranchen	Frühstückspeck oder Rohschinken	Plätzli belegen
250	g	Fleischkäsebrät	Brät dünn auf Plätzli streichen
2		Karotten	Der Länge nach vierteln, ein Viertel auf jedes Plätzli legen, Enden abschneiden.
2		Lauchstängel	Halbieren, in Abschnitte schneiden so dass sie auf die Plätzli passen. Plätzli satt aufrollen und mit Küchenschnur 2 – 3 Mal binden.
2	EL	Öl	Fleischvögel portionenweise rundum anbraten, beiseite stellen
2	EL	Mehl	Haselnussbraun rösten, Pfanne von der Platte nehmen
2	dl	Weisswein	
4	dl	Fleischbouillon, kräftig	Flüssigkeit aufs Mal zum Mehl giessen, unter rühren aufkochen, Hitze reduzieren
½	dl	Noilly Prat	Beigeben
½	TL	Liebig's Fleischextrakt	Beigeben
		Pfeffer und Chili a.d.M	Abschmecken Fleisch in Sauce legen und zugedeckt 1 Stunde schmoren. Fleischvögel gelegentlich wenden.
		Tipp	Anstelle von Lauch können auch Essiggurken verwendet werden