

Fleischvögel an Biersauce



Zutaten

- 1 Stück Zwiebel, gross
- 1 Teelöffel Butter
- 300 g Kalbsbrät
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Stück Rindsplätzchen, gross, dünn, zum Schmoren, evtl. vom Metzger mit der Maschine geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Paprika, edelsüss, etwas
- 4 Stück Rüebli
- 1 Stück Frühlingszwiebel
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 3 dl Bier, hell
- 2 dl Hühnerbouillon

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten. Abkühlen lassen.
2. Das Kalbsbrät in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden. Die Zwiebeln untermischen.
3. Die Rindsplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit Brät bestreichen und die Plätzchen aufrollen. Mit Holzstäbchen fixieren oder mit Küchenschnur binden.
4. Die Rüebli schälen und in kleinfingergrosse Stängelchen schneiden. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün hacken. Den Knoblauch ebenfalls hacken.
5. Die Bratbutter erhitzen und die Fleischvögel darin rundum hellbraun anbraten. Rüebli, Frühlingszwiebel und Knoblauch dazugeben. Mit Bier und Bouillon ablöschen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Fleischqualität 1 1/2–1 3/4 Stunden weich schmoren. Vor dem Servieren die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

(Quelle: wildeisen.ch)