

Hirsch-Fleischvogel



Zubereitung

Für 4-6 Personen

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In der heissen Butter 3-4 Minuten dünsten. Leicht abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Rüebli schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken.
3. Das Sauerkraut gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Petersilie, Hackfleisch und Paniermehl beifügen und alles gut mischen. Die Masse pikant mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus 12 Würstchen formen.
4. Die Hirschplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen und mit dem Wallholz unter Klarsichtfolie so dünn wie möglich klopfen. Mit je 1 Fleischwürstchen belegen und aufrollen. Die Fleischvögel mit je 1 Specktranche umwickeln und nach Belieben mit einem Holzstäbchen fixieren.

Zutaten

- 1 Esslöffel Mehl
- 12 Stück Hirschplätzchen, möglichst gross, aus der Keule geschnitten
- 3 Stück Zwiebeln, mittelgross
- 1 Esslöffel Butter
- 3 Stück Rüebli, gross
- 1 Bund Petersilie
- 300 g Sauerkraut, gekocht
- 300 g Rindfleisch, gehackt
- 2 Esslöffel Paniermehl
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 12 Tranchen Bratspeck, mager
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 2.5 dl Rotwein
- 5 dl Gemüsebouillon, oder Wildfond
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 300 g Linsen, braun

5. Die Fleischvögel mit etwas Mehl bestäuben - am besten geht dies mit Hilfe eines kleinen Kaffeesiebchens - und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer grossen Pfanne in der heissen Bratbutter rundum anbraten. Dann die Rüebliwürfelchen und das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein und dem Wildfond oder der Bouillon ablöschen. Das Lorbeerblatt beifügen. Die Fleischvögel zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 50 Minuten schmoren lassen.
6. Die Linsen in ein Sieb geben und kalt spülen. Nach 50 Minuten Garzeit zu den Fleischvögeln geben und alles in weiteren rund 30 Minuten weich schmoren; dabei die Flüssigkeit überwachen und wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen. Vor dem Servieren die Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten dritteln, jedoch 1 dl Rotwein und ca. 2 1/2 dl Fond oder Bouillon verwenden.