

## Fleischvögel mit Kartoffelstock und Gemüse

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4 Rindsplätzli  
4 Scheiben Schinken  
200 g Kalbsbrät  
200 g Rindshackfleisch  
200 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
Milch  
Butter

### *Sauce:*

1 Zwiebel  
200 g Champignons  
Bouillon

### *Gemüse:*

Rüebli  
Bouillon



### Zubereitung:

Die Plätzli mit dem Schinken und der Brät/Hackfleischmischung füllen und satt einrollen. Gut anbraten.

Die Zwiebel/Champignonssauce zubereiten und 25 Minuten köcheln lassen.

Den Kartoffelstock zubereiten.

Die Rüebli putzen und schneiden und in Bouillon gar kochen und glasieren.