

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.