

Fleischvögel mit Majoran

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 grosse, dünne Rindsplätzli (je ca. 150g) vom Metzger flach klopfen lassen
1 El. Ketchup
½ Tl. Teelöffel Salz
¼ Tl. Pfeffer
¼ Tl. Paprika
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 grosse Kartoffel
4 El. Majoranblättchen
½ rote Peperoni
1 Schalotte
1 Esslöffel Mehl
Olivenöl oder anderes Oel
1 dl Rotwein
2 El. Ketchup
3 Zweiglein Majoran
1 dl Fleischbouillon



Zubereitung:

Ketchup, Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch gut mischen und die Plätzli auf einer Seite damit bestreichen.

Kartoffel in hauchdünne Scheiben hobeln, auf die gewürzten Plätzli legen. Majoran fein hacken, die Peperoni in feine Streifen schneiden und die Schalotte ebenfalls fein hacken. Alles der Reihe nach auf den Kartoffelscheiben verteilen, aufrollen, mit 1- 2 Zahnstochern verschliessen.

Fleischvögel im Mehl wenden, restliches Mehl abklopfen. Das Oel im Bratopf heiss werden lassen, Fleischvögel ringsum anbraten. Rotwein dazu giessen und etwas einkochen. Ketchup, Majoran und Fleischbouillon begeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren. Fleischvögel herausnehmen, warm stellen, Sauce absieben, in die Pfanne zurückgeben und heiss werden lassen.

Anrichten:

Fleischvögel schräg aufschneiden, mit wenig Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit einigen Majoranblattchen garnieren. Restliche Sauce separat dazu servieren.