Fleischvogel

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Brätmasse

1 TL Bratbutter

1 Zwiebel

½ Bund Petersilie

300 g Brät

Zwiebel schälen, in feine Würfel scheiden und in der Bratbutter andünsten. Petersilie fein hacken, dazugeben und kurz mitdünsten. Gut auskühlen lassen.

Brät zugeben und alles gut vermischen.

Fleischvögel

4 Tranchen Landrauchschinken

4 Rindplätzli, je ca. 100 g, vom Metzger sehr dünn geschnitten

Salz

Pfeffer

wenig Rosenpaprika

2 Karotten

1 Sellerie, klein

1 Zwiebel

Brätmasse in 4 gleiche Portionen teilen, zu Rollen formen und mit je einer Schinkentranche umwickeln.

Rindsplätzli auf die Arbeitsfläche legen, flach klopfen und mit den Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen. In die Mitte jedes Plätzlis eine Brätrolle legen. Rindsplätzli oben und unten einschlagen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Fleischvögel in die Porzellanform geben.

Karotten schälen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Sellerie schälen und in 5 mm dicke Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Schnitze schneiden. Gemüse zu den Fleischvögeln in die Porzellanform geben. Form auf den Gitterrost auf Auflage 1 in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 25 Min.

400 g Kartoffeln

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in den gelochten Garbehälter geben. Garbehälter auf Auflage 3 zu den Fleischvögeln in den Garraum schieben. Dämpfen.

Zutaten beigeben

Dämpfen 100 °C während 25 Min.

Kartoffeln aus dem Garraum nehmen und salzen.

250 ml Rindsbouillon

3 EL Maizena express, dunkel

1 EL Tomatenpüree

Salz

Pfeffer

Rindsbouillon gut mit dem Maizena und Tomatenpüree verrühren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Bouillon in die Porzellanform zu den Fleischvögeln geben. Weitergaren.

Zutaten beigeben

Heissluft feucht 180 °C während 5 Min.

Fleischvögel mit dem Gemüse und den Salzkartoffeln anrichten.

Zubehör

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021