



Dörrfrucht-Hackfleisch-Vögel

4 grosse, dünne,
Rindsplätzchen

¼ TL Salz
Pfeffer

1 TL Curry Plätzli würzen

Füllung:

250g geh. Rindfleisch
50g Dörrfrüchte
(Aprikosen, Äpfel),
fein geschnitten

1 Zwiebel, gehackt
2 EL Petersilie, gehackt
½ TL Salz
Peffer

alle Zutaten gut miteinander vermischen
Die Füllung auf den Plätzli verteilen, aufwickeln
und mit Küchenschnur binden, oder mit
Zahnstochern feststecken.

1 EL Mehl
Bratbutter

die Fleischvögel mit dem Mehl bestreuen, in der
heissen Bratbutter rundum 3 Minuten anbraten.

1dl Weisswein

ablöschen, etwas einkochen lassen

1dl Bouillon

dazugiessen, zugedeckt 1 Stunde bei kleiner
Hitze schmoren. Fleischvögel ab und zu wenden

1dl Saucenrahm
Salz, Pfeffer

dazugeben, würzen

