

Fleischröllchen mit getrockneten Tomaten

Wer kennt sie nicht, die klassischen Fleischvögel mit Rindfleisch, Speck, Rüblistängeli, Brot und Essiggurke. Dieses Mal servieren wir Ihnen eine Variante mit getrockneten Tomaten und blanchiertem Wirz – noch etwas winterlich und schnell gegart mit Kalb- oder Schweinefleisch. Dazu passt Polenta oder Kartoffelstock und Gemüse – ein richtiges Festessen!



		12 Zahnstocher in kaltem Wasser einlegen
12	dünne Kalbs- od. Schweinschnitzel, flach geklopft	Schnitzel würzen
½ KL	Salz Pfeffer aus der Mühle	
6	Wirzblätter	In Salzwasser kurz blanchieren. Sofort in kaltem Wasser abschrecken. Grobe Mittelrippe herausschneiden
12 Tr.	Hobelfleisch	gewürzte Schnitzel mit ½ Wirzblatt, Hobelfleisch und Tomaten belegen, aufrollen und mit Zahnstocher fixieren
4	getrocknete Tomaten in Öl, fein geschnitten	
1 EL	Bratbutter	erhitzen, Fleisch rundherum anbraten, herausnehmen, Zahnstocher entfernen und bei 75 Grad im Backofen 30 Minuten durchziehen lassen
6	getrocknete Tomaten in Öl, geschnitten	im Bratsatz dünsten
1 dl	Weisswein	ablöschen, gut reduzieren
1 dl	Wasser mit Bratensauce nach Bedarf	würzen beigeben, abschmecken. Saucenspiegel auf vorgewärmte Teller geben, Fleischröllchen darauf anrichten
1 dl	Rahm	
	Schnittlauchrölleli	darüber streuen

