



Fleischvögel

von Patrick Niederberger

Mengen für 29 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz

| | |
|-------------------------|--|
| 7.25 Bund Peterli | Petersilie fein hacken. Zum Brät geben. |
| 1.45 kg Brät | |
| 21.8 Stück Rüebli | Karotten in Würfelchen schneiden. Ca. 1/3 der Karotten zum Brät geben und alles mischen. |
| 4.35 kg Rindssblätzli | |
| 870 g Schinken | Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit Schinken belegen. Brätmasse darauf ausstreichen. Fleisch satt einrollen. |
| 7.25 Stück Zwiebeln | Mit Zahnstocher fixieren. Zwiebel hacken. |
| 2.9 dl Rapsöl | |
| 7.25 dl Rotwein | Fleischvögel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im Öl rundum anbraten. Herausheben. Restliche Karotten und Zwiebel im Bratsatz andünsten. Rotwein und Bratensauce dazugiessen. |
| 21.8 kg Bratensauce | 7.5 dl. |
| 14.5 Stück Lorbeerblatt | Fleischvögel und Lorbeerblätter begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 35–40 Minuten weich schmoren. Abschmecken und nach Belieben mit Petersilie bestreuen. |