



# Fleischvögel mit Gemüsepäckli

Es braucht etwas Zeit, aber es lohnt sich,  
die Fleischvögel schön langsam in der Sauce schmoren zu lassen.

## Zutaten

4 Rindsaftplätzli,  
gross  
4 Tr. Bratenspeck  
1 Lauchstängel,  
2 Cornichons,  
300 g Kürbis,  
in Stängeli geschnitten  
4 grosse Blätter  
Chinakohl, Mittelrippe  
rausgeschnitten  
50 g Champignons,  
in feinen Scheiben  
1 kl. Zwiebel, fein  
gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein  
gehackt  
3 EL Bratbutter  
1 TL Tomatenpüree  
½ TL Zucker  
4 dl Rotwein  
2 dl Gemüsebouillon  
6 Thymianzweige  
1 Becher  
Saucenhalbrahm  
½ Bund Petersilie,  
gehackt  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 35 Minuten + 1–2 Stunden schmoren

- 1 Je 2–3 Lauch-, Kürbis- und Cornichon-Stängeli in die Chinakohlblätter einwickeln. Mit je einer Tranche Speck umwickeln. Je auf ein Rindsplätzli geben und aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren und würzen.
- 2 Die Gemüsereste fein hacken.
- 3 In einem Bräter die Hälfte der Bratbutter erhitzen, die Fleischvögel rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und in der restlichen Bratbutter Gemüsereste, Champignons, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Tomatenpüree und Zucker beifügen und kurz mitdünsten, dann mit dem Rotwein und der Gemüsebouillon ablöschen.
- 4 Die Fleischvögel in die Pfanne legen. Die Thymianzweige zugeben. Kurz aufkochen, dann zugedeckt ca. 1 ½ Stunden bei 150°C im vorgeheizten Backofen bei Umluft schmoren lassen.
- 5 Die Fleischvögel aus der Sauce nehmen und warmstellen. Den Saucenhalbrahm zugeben und die Sauce noch 5 Min. leicht köcheln lassen, abschmecken. Die Fleischvögel wieder beifügen. Kurz heiss werden lassen und servieren.