



Paupiettes de boeuf nach alter Gryerzer Art

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- 4** Rindfleischschnitzel
- 4** Salz und Pfeffer
- 4** Speckscheiben
- 1** Zwiebel
- 2 EL** Petersilie

Am Vortag vorbereiten, damit das Fleisch den Geschmack der Kräuter und des Specks annimmt.

sehr dünn geschnitten, auslegen und mit würzen, dann belegen, mit fein gehackt und fein gehackt bestreuen.

Einrollen und gut verschnüren, damit die Füllung beim Braten nicht austreten kann.

Am nächsten Tag:

- wenig** Olivenöl
- wenig** Salz und Pfeffer
- 1 dl** Weisswein
- 1 dl** Rindsbouillon

Fleisch in anbraten mit würzen und zugeben, bei kleiner Hitze 1,5 Stunden schmoren lassen.

- 50 ml** Rahm
- 2 EL** Cognac

kurz vor dem Servieren und zufügen, Sauce nochmals abschmecken.

Anrichten:

Fleisch von der Schnur befreien und halbieren. Sauce auf die vorgewärmten Teller geben, die Fleischrollen darauf legen. Daneben das Gemüse und den Risotto anrichten.