



Lauch-Involtini (Fleischvogel)

Zeitbedarf ca. 50 Min.



Zutaten:

10 dünne Rindplätzli
¼ TL Salz und Pfeffer
8 dünne Käsescheiben (Gauda)
2 Lauch
16 Tranchen Frühstücksspeck
5 zweiglein Rosmarin
2 EL Mehl
2 dl Weisswein
4 dl kräftige Fleischbouillon
10 Zahnstocher

Zubereitung:

1. Die dünnen Plätzli ca. 50 gr. Mit ¼ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. je 1 Käsescheibe entsprechend der Breite der Plätzli zuschneiden und auflegen.
3. 1 stk Lauch in entsprechend ab längen und mit 2 Tranchen Speck umwickeln und anschliessend auf die Plätzli verteilen, aufrollen und mit einem Zahnstocher verschliessen.
4. Öl in der Pfanne heiss werden lassen, Fleisch anbraten, herausnehmen, Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.
5. 2 EL Mehl haselnussbraun braten. Rosmarin zweiglein kurz mi trösten und Pfanne von der Platte ziehen.
6. Bereitgestellter Weisswein und Bratensauce aufs mal dazugeben , unter Rühren aufkochen , Hitze reduzieren und Fleisch wieder dazu geben. Zudecken und ca. 20 Min. schmoren lassen und gelegentlich wenden.