



Appezöller Fleischvogel

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	Dünne Rindsplätzli à la minute Senf Salz Pfeffer aus der Mühle	Fleisch würzen und mit Senf bestreichen.
2 100 gr.	Schalotten, fein gehackt Steinpilze frisch oder 20 gr. getrocknet	Zwiebeln und Steinpilze kurz anziehen, Brät kurz mitbraten, Kümmel, Salz und Pfeffer beigeben, alles gut mischen.
200 gr. ½ TL	Kalbsbrät Kümmel	
8	Scheiben Mostbröckli	Mostbröckli auf Rindsplätzli schichten und Füllung darauf verteilen. Dann wie eine Roulade zusammenrollen und mit Faden oder Zahnstocher fixieren.
4 dl	Bratbutter Apfelwein	Fleischvögel in Bratbutter auf allen Seiten anbraten und mit Apfelwein ablöschen.
1	Butter	Butter mit Mehl gut verkneten und zum
2	Mehl	Binden in die Sauce geben. Mit Lorbeerblatt und Nelken ca. 30 Minuten köcheln lassen, evtl. mit Bratensauce noch etwas verfeinern.
	Lorbeerblatt	
	Nelken	
		Auf Teller mit Beilage anrichten und servieren.

Beilage: Band- Noodle