

## Fleischvögel (Aargauerart)

### dünnes Rindfleischplätzli mit Vogelhackfüllung

Hackfüllung: 250 g Vogelhack (Sittich, Amsel), 1 Ei, 1 in Milch eingelegtes Brötchen/Brotscheibe würzen wie für Hackbraten.

Aus der Masse kleine Würstchen formen und auf das dünne Rindfleisch legen und einrollen. (Als Variante ein Scheibe Büsispeck darumwickeln). Mit einem Holzspießchen verschließen.

Rüebli fein schneiden in Scheiben oder Stengeli, mit 50 g Zwiebeln, fein geschnitten, und mit Gemüsebouillon knackig kochen.

Fleischvögel in Bratbutter auf allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und in die Pfanne geben mit der Bratensauce.

200 g Zwiebeln (halbierte Ringe schneiden) in der Bratpfanne andämpfen und mit Rotwein ablöschen. Alles in die Pfanne mit der Bratensauce geben und bei kleinem Feuer 20 min köcheln lassen.

Auf Teller anrichten.

Dazu passt Mais (Polenta) oder Kartoffelpüree.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User HRMatter

#### Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Scheibe/n Rindfleisch, dünn, 60-70 g
- 900 g Karotte(n) ( Rüebli ) fein geschnitten
- 250 g Zwiebel(n)
- 600 ml Bratensaft /Bratensauce
- 150 g Wein, rot, trocken
- Gemüsebrühe
- 40 g Butter zum Braten

#### Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch vom Vogel
- 1 Ei(er)
- 1 Scheibe/n Brot, altgebackene, in Milch einlegen
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch
- evtl. Mehl
- evtl. Büsispeck