

Fleischvogel



Für 10 Personen:

Zutaten:

- 10 Kalbsschnitzel von 100 g geklopft
- 160g Sbrienz gerieben
- 20 Salbeiblätter
- 20 feine Scheiben geräucherter Magerspeck
- 200g Butter
- Salz und Pfeffer
- 2dl Bratensauce
- 2dl Rotwein (Schweiz)
- 2dl Rahm

So wird's gemacht

Schnitzel auslegen, würzen und mit 120g Käse bestreuen

Darauf je ein Salbeiblatt und eine Scheibe Speck geben, sorgfältig einrollen und das Ende mit einem Holzzahnstocher fixieren.

Die Rollen rundum schön anbraten, mit Wein ablöschen, mit Bratensauce auffüllen und auf schwachem Feuer etwa 15-20 min schmoren.

Das Fleisch in einer Gratinplatte anrichten, Sauce sieben und mit Rahm aufkochen, abschmecken und die Hälfte über das Fleisch giessen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen, mit wenig Butter beträufeln und im Backofen überbacken (Oberhitze)

Die übrige Sauce wird separat aufgetragen.

Kartoffelstock

Für 5 Personen

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

2.5 EL Butter, weich

2 dl Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss gerieben

So wird's gemacht

1. Kartoffeln in Stücke schneiden. Zugedeckt mit gelochten Siebeinsatz 25 Minuten weich kochen.
2. Durch das Passe-vite treiben oder mit Kartoffelstockbesen fein pürieren. Die Milch und den Butter erwärmen. Zu den Kartoffeln geben und alles zu einem weichen Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.