Fleischvögel von Florian Christen

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Petersilie

10 Bund Peterli	Petersilie fein hacken. Zum Brät geben.
2 kg Brät	
30 Stück Rüebli	Karotten in Würfelchen schneiden. Ca. 1/3 der Karotten zum Brät geben und alles mischen.
6.0 kg Rindssblätzli	Flesichstück z.B. Stotzen
1.2 kg Schinken	Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit Schinken belegen. Brätmasse darauf ausstreichen. Fleisch satt einrollen.
10 Stück Zwiebeln	Mit Zahnstocher fixieren. Zwiebel hacken.
4.0 dl Rapsöl	
2 Liter Rotwein	Fleischvögel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im Öl rundum anbraten. Herausheben. Restliche Karotten und Zwiebel im Bratsatz andünsten. Rotwein und Bratensauce dazugiessen.
3 kg Bratensauce	7.5 dl.
20 Stück Lorbeerblatt	Fleischvögel und Lorbeerblätter beigeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 35–40 Minuten weich schmoren. Abschmecken und nach Belieben mit Petersilie bestreuen.