Gemüsefleischvögel von navajo

Mengen für 31 Personen

Tags: Fleischgericht

Ausrüstung: Küchenschnur

37.2 Stück Rüebli	
2.17 kg Lauch	
2.17 kg Sellerie	Hälfte der Gemüse in fingerdicke Stäbchen schneiden, restliches Gemüse klein schneiden, beiseitestellen
233 g Senf	
116 g Tomatenmark	
38.8 g Thymian	Senf, Tomatenpuree und Kräuter mischen
2.48 kg Rindsschnitzel	Wenn nötig flach klopfen, 1 Seite dünn mit Senfmischung bestreichen. Gemüsestäbchen darauflegen und das Fleisch einrollen. Mit Küchenschnur binden
3.1 g Salz	
3.1 g Pfeffer	Fleischvögel würzen
15.5 EL Öl	Erhitzen, Fleischvögel anbraten, rausnehmen, klein geschnittenes gemüse im bratsatz dünsten, restliche Senfmischung dazu geben, kurz mitdünsten
1.16 Liter Apfelsaft	
1.55 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Apfelsaft dazugiessen
15.5 Stück Lorbeerblatt	Fleischvögel und Lorbeerblätter darauflegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Minuten schmoren. Dazu passt Polenta oder Reis.