

Rindfleischvögel à l'Ancienne



Pour 4 Personen

Préparation : 30 bis 40 min

Cuisson : 90 min

Zutaten

- 4 breite dünn geschnittene Rindfleischscheiben
- 4 dünne geräucherte Speckscheiben
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- 1 Bund gehackte Petersilie
- Rahm 35% (je nach Geschmack)
- Cognac (je nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Fleischscheiben auslegen, mit dem Speck bedecken.

Mit Petersilie und Zwiebeln bestreuen.

Einrollen und gut verschnüren, damit die Füllung beim Braten nicht austreten kann.

Das Fleisch in wenig Öl anbraten.

Salzen, pfeffern, den Fond mit Weisswein und das Bouillon lösen.

Bei kleiner Hitze 1,5 Stunden schmoren lassen.

Kurze Zeit vor dem Servieren den Rahm und der Cognac zufügen.

Tipps !

- Am Vortag vorbereiten, damit das Fleisch den Geschmack der Kräuter und des Speckes annimmt.