Fleischvögel mit Hackfleischfüllung

Die meisten kennen Fleischvögel noch aus der Küche der Grossmutter, und die waren die Besten! Aber irgendwann wird es Zeit, sich selber mit der Zubereitung von Fleischvögeln auseinander zu setzen. Man weiss ja nie, wie lange Grossmütter noch Fleischvögel machen...

An sich ein einfaches, währschaftes Rezept, doch es ist nicht ganz so einfach die richtige Würze und Konsistenz für diese Vögel zu finden. Mit der Würze war ich ganz zufrieden, doch die Konsistenz der Füllung war noch nicht ganz nach Grossmutterart. Sie war zwar bissfest und saftig, doch ein bischen zu kompakt. Vielleicht habe ich das Hackfleisch zu lange geknetet, oder zuviel Brät zugemischt. Geschmeckt haben sie trotzdem, und beim nächsten Mal werden sie noch besser. Köchinnen haben ja auch erst im Grossmutteralter und mit der entsprechenden Erfahrung ihre besten Fleischvögel gemacht.

Zutaten (4 Portionen)

8	dünn geschnittene Rindsplatzli (zum Schmoren)

Füllung:

300g	Hackfleisch gemischt
150g	Kalbsbrät
2	Eier
1	Zwiebel
10cm	Lauch (vor allem vom grünen Teil)
1/4	rote Peperoni
1	Brotscheibe (frisches Ruchbrot)
1El	Dijon-Senf
1/2Tl	Piment
1Tl	Paprika süss
1Tl	Thymian (getrocknet)

```
       Salz und Pfeffer
       Bratbutter

Zum Schmoren:
200g   Steckrübe (Kohlrübe) oder Sellerie
1      Zwiebel
1      Knoblauchzehe
2El    Passata di Pomodoro (oder 1Tl Tomatenmark)
1dl    Rotwein
3dl    Hühnerbouillon
```

Zubereitung

Füllung:
Zwiebel, Lauch und Peperoni (geschält) fein würfeln und ca. 5 Minuten dünsten.

Brot klein würfeln.

Die so vorbereiteten Zutaten und alle anderen Zutaten für die Füllung von Hand oder mit der Maschine miteinander gut verkneten.

Zwei Rindsplätzli leicht überlappend nebeneinander legen, eine ca. 2cm dicke "Wurst" der Fülle an einem Ende daraufgeben und einrollen. Mit einer Küchenschnur einbinden und anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen.

Zum Schmoren:
Zwiebel und Knoblauch hacken und kurz andünsten. Steckrübe in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und ca. 2 Minuten mitdünsten. Passata zugeben und ca. 2 Minuten weiterdünsten. Mit Rotwein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Hühnerbouillon zugeben, sobald diese köchelt, Fleischvögel zugeben und zugedeckt 30 Minuten simmern lassen, zur Halbzeit wenden.

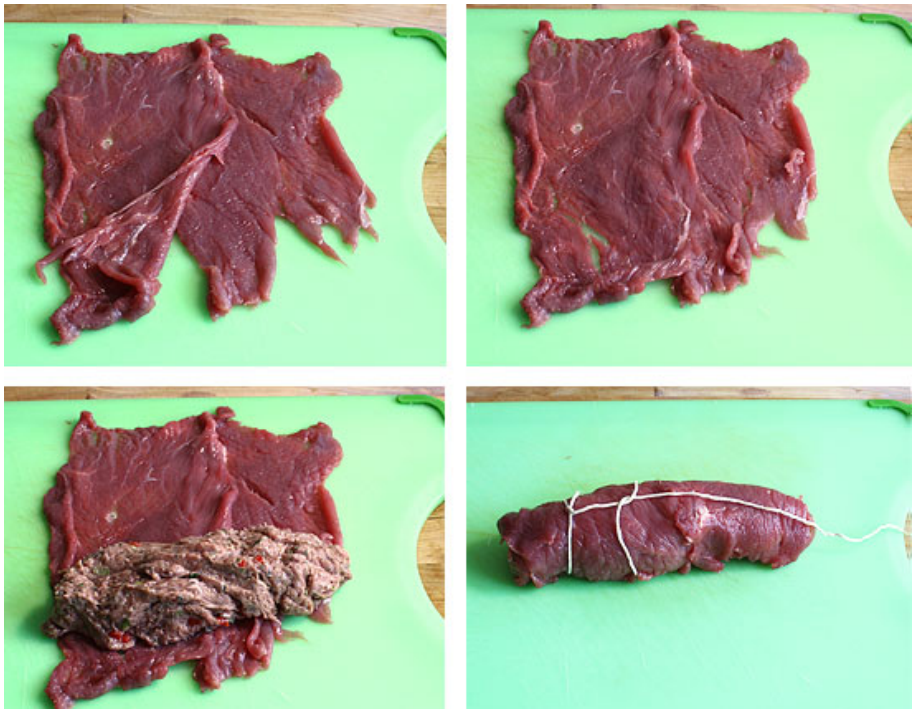
Die Fleischvögel können gut am Vortag zubereitet und vor dem Servieren aufgewärmt werden.

Das Einrollen in zwei Plätzli ist nicht unbedingt nötig, doch lassen sich so die unregelmässig geformten Plätzli zu gleichmässigeren Rollen formen.

Anrichten

Die Schnüre entfernen, die Fleischvögel halten jetzt gut zusammen. Ich habe sie halbiert und zusammen mit Pilaw-Reis und Pak Choi angerichtet.

Zutaten Fleischvögel



Füllung in zwei Plätzli einrollen.

Zutaten zum Schmoren. Rechts: Steckrübe

Halbierte Fleischvögel aufwärmen