Rindfleischvögel nach alter Art

-

Pour 4 Personen
Préparation : 30-40 min
Cuisson : 90 min

Zutaten

- 4 breite, dünn geschnittene Rindfleischscheiben
- 4 dünne, geräucherte Speckscheiben
- 1 Zwiebel (gehacktes)
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- 1 Sträusschen ghackte Petersilie
- Rahm 35% (je nach Geschmack)
- Cognac (je nach Geschmack)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

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