

Fleischvögel

(4 Personen)

4	Natura-Beef-Saftplätzli
4 – 8 Tr.	Speck
ca. 100 g	Kalbsbrät
4	Zahnstocher
ca. 4 dl	Bratensauce

Saftplätzli würzen.

Kalbsbrät in Specktranchen einpacken. Grösse dieser Päckli der Grösse der Saftplätzli anpassen.

Die Kabsbrätäckli in die Saftplätzli einwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen

Fleischvögel gut anbraten.

In der Bratensauce ca. 45 Minuten zugedeckt bei niedriger Temperatur ziehen lassen. (Stufe 1 oder 2, kurz vor dem Sieden)

Fleischvögel können problemlos aufgewärmt werden!!

Dazu passt ausgezeichnet Kartoffelstock, Gemüse und oder Salat.

Rest Kalbsbrät zu Kügelchen formen und in der Sauce mitkochen.