



## Fleischrouladen

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pferdeplätzli
- 80g Speck (in Tranchen geschnitten)
- 1 halbe Essiggurke
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Senf
- Wurzelgemüse (z.B. Karotten, Sellerie, Kartoffeln etc.)
- Margarine
- 1 Teelöffel Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 100ml Sauerrahm
- 1l Buttermilch
- 5 bis 6 Wacholderbeeren

### Zubereitung:

Das Fleisch klopfen und für circa 24 Stunden in einen Sud aus Buttermilch und Wacholderbeeren einlegen.

Die Plätzli mit einem sauberen Tuch abtupfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Dann mit Speck, Gurkenstreifen und Zwiebelringen belegen.

Zusammenrollen, mit Küchenschnur festbinden und in der heissen Margarine ringsum anbraten. Das kleingeschnittene Gemüse und die restliche Zwiebel dazugeben.

Nach und nach 250ml heisses Wasser auffüllen und die Fleischrouladen gar schmoren.

Die Fleischrouladen aus der Brühe nehmen. Diese anschliessend durch ein Sieb passieren.

Die Schmorflüssigkeit mit dem kalt angerührten Stärkemehl binden. Sauerrahm dazu giessen, einmal aufkochen und nochmals abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Teigwaren oder Kartoffelstock.

Wir wünschen Ihnen „en Guete“!