

Fränzi's Fleischvogel vom Hohrücken

- 1 Hohrücken
- 4 Personen
- 45 Minuten

Zutaten

4 dünne (ca. 1cm) Scheiben vom Hohrücken
2 rohe Chorizos oder rohe Schweinswürste
200 g grüne Bohnen, gerüstet und blanchiert
8 Salbeiblätter, im Olivenöl knusprig gebraten
Zahnstocher
Salz
Pfeffer
Cayenne Pfeffer
2 EL Körnersenf

Beilagen:

600 g Kartoffelstock
500 g Sauerkraut
1 l Kalbsjus oder Bratensauce (mit Marsala verfeinert)

Zubereitung:

Hohrückenscheiben mit Fleischklopfer flach klopfen (3–4mm dick) und mit Senf bestreichen. Chorizos schälen und mit Fleischklopfer flach klopfen. Angebratene Salbeiblätter und blanchierte Bohnen auf dem Fleisch auslegen, einrollen und mit Zahnstocher befestigen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anbraten in Sauteuse und im Kalbsjus fertig garen. Quer in zwei Stücke schneiden. Auf Kartoffelstock anrichten und mit Sauerkraut auf der Seite anrichten. Mit Kalbsjus nappieren

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch



0800 GAUCHO
GRATIS NUMMER

PREMIUM
ARGENTINE BEEF
GAUCHO.CH
HOME DELIVERY