

Auftrag

Überarbeite die beiden Rezepte genau so wie in der Lösungsdatei.

- Setze die Tabulatoren bei den Zutaten so, dass die Mengen und die Zutaten untereinander stehen. Tipp: Mengen mit rechtsbündigem Tabulator ausrichten, Zutaten linksbündig
- Verwende bei der Zubereitung einen Einzug von 0.5 cm

Fleischvögel à la Omama

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Saftplätzli (vom Rind, dünn geschnitten)
- 120 g Mortadella
- 120 g Salami
- 2 Bund Petersilie (einer glatt, einer kraus)
 - 2 grosse Zwiebeln
 - 4 Knoblauchzehen

- 2 dl Rotwein
- 4 dl Fonds
- Mehl

- Zahnstocher

Zubereitung

1. Mortadella, Salami, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter super klein und fein hacken (Sandra machts mit dem Wiegemesser). Alles mischen.
2. Füllung auf Rindsplätzli legen, einrollen, mit Zahnstocher(n) verschliessen und im Mehl wenden (es macht nichts, wenn auf der Seite Füllung rauskommt. Reste der Füllung nicht wegwerfen, siehe Punkt 4).
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. In schwerer, weiter Pfanne (am besten Gusseisen) Öl erhitzen und die Plätzli rundherum goldig anbraten. In einen Römertopf oder Gusseisentopf legen.
4. Falls Füllung übrig ist (siehe Punkt 2): Diese kurz in der Bratpfanne andünsten. Dann mit Fonds und Rotwein ablöschen, einige Minuten köcherln.
5. Sauce über die Plätzli giessen, Deckel auf die Form und in den Ofen. 1 bis 1,5 Stunden schmoren (je länger desto besser). Servieren.

Dazu passt:

Gemüse, Nudeln oder auch Polenta.

Koteletts mit Gemüse an Minze-Brot-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 4 Koteletts
- 4 Karotten (oder Saisongemüse)
- 2 Birnen
- 800 g Kartoffeln

Marinade:

- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Knoblauchzehen
- 10 EL Olivenöl
- 3 Zitronen

Sauce:

- 1 Bund Pfefferminz
- 2 Scheiben Brot
- 1 dl Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 2 TL Senf

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Marinade: Zitronen auspressen. Olivenöl dazugeben. Rosmarinnadeln abzupfen und fein mörsern, zum Zitronen-Öl-Gemisch geben. Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Karotten, Birnen und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit der Hälfte der Marinade einreiben und auf ein Backblech legen.
3. Fleisch mit der restlichen Marinade einstreichen und aufs Gemüse legen. 45 Minuten bei 220 im Ofen braten.
4. Sauce: Olivenöl, Essig und Senf mischen. Pfefferminz fein hacken, Weissbrot fein zerpfücken (Rinde abschneiden) und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alles zusammen servieren.