# Fleischvögel mit Speck und Brät

Es sind kleine und würzige Fleischvögel: Kalbsbrät, vermischt mit dem groben Brät einer italienischen Salsiccia und in Bratspeck eingewickelt. Sie müssen nicht eingebunden oder mit Zahnstochern fixiert werden, mit dem Speck umwickelt halten sie gut zusammen. Sie werden in einer Sauce mit Rotwein und Zwiebeln geschmort und sind so ein eher rustikaler Genuss.

Salsiccias werden in Italien oft "am Meter" angeboten und finden in der Küche gerne anstelle von Hackfleisch Verwendung.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 150g | Kalbsbrät |
| 180g | Salsiccia dolce |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2Tl | Paprika mild |
| 1Tl | Thymian getrocknet |
| | Pfeffer |
| 6 | Tranchen Bratspeck |
| | Bratbutter |

Sauce:

| | |
|---|---|
| 50g | Zwiebel |
| 2Tl | Tomatenpüree |
| 5cl | Rotwein |
| 1,5dl | Rindsbouil |

## Zubereitung

Kalbsbrät und Brät der Salsiccia in eine Schüssel geben, Knoblauch dazupressen, mit Paprika, Thymian und Pfeffer würzen. Die Brätmasse gut verkneten. Salz braucht es

nicht, Brät, Salsiccia und Speck bringen genug davon mit.

Speckscheiben auslegen und leicht flachklopfen. Brät zu ca. 2cm dicken und 5cm langen Rollen formen und in die Speckscheiben einrollen.

Fleischvögel bei mittlerer Hitze ringsum anbraten bis der Speck leichte Bratspuren zeigt. Aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel zu schmalen Streifen schneiden und in der gleichen Pfanne glasig dünsten. Tomatenpüree zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Rotwein zugiessen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Rindsbouillon zugiessen, die Fleischvögel in die Sauce legen und 10-15 Minuten köcheln lassen.  Sauce mit Pfeffer abschmecken.