

CURRY FLEISCHVÖGEL

4
Personen

50 Min.
Vor-/Zubereitung



Hauptgang

LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf www.luzernerbauern.ch

CURRY-FLEISCHVÖGEL

8 Schweinsschnitzel

Salz, Pfeffer

150 g Schinken

2 Äpfel (Jonagold)

1 Bund Schnittlauch

etwas Curry

etwas Mehl

2 EL Rapsöl

1 dl Weisswein

½ TL Curry

1,5 dl Fleischbouillon

1 dl Vollrahm

zwischen einen Plastikbeutel legen und mit dem Fleischklopfer oder einer Pfanne dünn klopfen

würzen

in feine Streifen schneiden

mit der Röstiraffel reiben

fein schneiden

begeben, vermischen, auf die Schnitzel verteilen, aufrollen, mit Zahnstocher verschliessen

Fleischvögel bestäuben

erhitzen, Fleischvögel rundherum kurz anbraten

ablöschen, etwas einkochen lassen

begeben

dazu geben, zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen

begeben, heiss werden lassen, abschmecken, anrichten

4

Personen

50 Min.

Vor-/Zubereitung

**TIPP: DAZU PASST REIS, RISOTTO,
KARTOFFELSTOCK ODER EIN FEINER SALAT**