

Gefüllte Schweinsplätzchen an Kräutersauce

4-Personen

Zutaten:

- 4 - dünne Schweinsplätzchen, z.B. Nierstück, zum Füllen eingeschnitten, je cirka 100-gr.
- 4 - Tranchen Rohschinken, ca. 40-gr.
- 80 - gr Bündner Kräuterkäse oder Tilsiter, in 4-Scheiben geschnitten
- etwas - Bratbutter
- ½ - TL Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 4 - Zahnstocher

Zutaten für die Sauce:

- 1 - kleine Zwiebel fein gehackt
- etwas - Butter zu dämpfen
- 1 - dl Weisswein
- 1 - dl Fleischbouillon
- 1 - dl Halbrahm
- 1 - TL Maisstärke
- 2 - EL Thymianblättchen
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle

- 4 - Thymianzweige zum Garnieren

Zubereitung:

Fleischplätzchen flach auslegen und bei Bedarf etwas grösser klopfen. Eine Hälfte mit Rohschinken und Käse belegen, zweite Hälfte darüberlegen und mit Zahnstochern feststecken. Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter 4-5 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann warmstellen.

In derselben Pfanne die feingehackte Zwiebel in der Butter andämpfen. Mit Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen. Bouillon, Rahm und Maisstärke verrühren, unter Rühren in die Sauce geben und aufkochen. Thymian beifügen, kurz ziehen lassen, würzen. Fleisch in der Sauce erhitzen, nicht kochen, heiss auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp:

Statt Schweinsplätzchen kann Kalbsplätzchen verwendet werden.
Dazu passen in Butter gebratene Spätzli ausgezeichnet.