



Stelze vom Junglamm mit Käse-Kräuter-Füllung

Zutaten für 4 Personen

1 kg Stelzenfleisch ohne Knochen
Butterschmalz
Pfeffer, Salz
1 Schweinsnetz

Für die Füllung:

100 g Wolpertinger-Mischkäse (Weiß,- Blauschimmelkäse)
1 Bund gehackte Petersilie
Pfeffer
1 Knoblauchzehe, zerdrückt

Für die Sauce:

2 cl Weinbrand
1/8 l Fleischsuppe
1/8 l Schlagobers
1 TL Erdäpfelmehl

1. Das Stelzenfleisch mit dem Messer ein Stück aufschneiden und flach drücken. Die Zutaten für die Füllung vermischen und über das Fleisch verteilen.
2. Fleisch einrollen und mit einem Bindfaden umwickeln. Leicht salzen, pfeffern und in ein Schweinsnetz einwickeln.
3. In einer Bratpfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Danach etwas Wasser zugießen und im Backofen bei ca. 170° C etwa 1 Stunde braten.
4. Braten herausnehmen und warm stellen. Den Bratfond mit Weinbrand ablöschen. Suppe zugeben, einkochen lassen und mit Obers verfeinern.

BEILAGENEMPFEHLUNG:

PETERSILIENERDÄPFEL, GRÜNE BOHNEN.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de