

## Hackfleischvögel

1	Scheibe Brot, ohne Rinde, zerzupft	
½ dl	Milch, erhitzt	zum Brot geben, mit Gabel zerdrücken
500g	Kalbshackfleisch	
1 EL	eingelegte, grüne Pfefferkörner, abgespült, grob gehackt	
1	Knoblauchzehe, gepresst	
1	Zwiebel, geschnitten	
2	Eigelb	
1 EL	Ketchup	
2 EL	Cognac	
½ KL	Paprika	
	Salz, Pfeffer	zum Brot geben, alles gut kneten, 8-10 Rollen (3*7cm) formen
16-20 Tr.	Speck	jede Rolle mit 2 Specktranchen umwickeln
Bratbutter		die Hackfleischvögel rundum gut anbraten
Rüeblistängeli, Zwiebelhälfte		Gemüse mitbraten
wenig	Weisswein	ablöschen, einkochen lassen
2dl	Bouillon	beigeben, ca. 20 Min. köcheln lassen
1dl	Rahm, nach Belieben	beifügen, nochmals gut erhitzen