

Bietigheimer Laubfrösche



Zutaten:

für 4 Personen

- 24 größere Spinat-Blätter
- 350 Gramm Braten-Reste oder 400 Gramm (50% Rindfleisch und 50% Schweinefleisch), in grobe Würfel geschnitten
- 1 1/2 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 Ei XL
- 1/2 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- Prise Muskat
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- 1/4 Liter Fleischbrühe
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Rapsöl
- Etwas lauwarmer Milch zum Einweichen der Brötchen-Würfel



Zubereitung

Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren und sofort in Eiswasser legen. Die Brötchen in grobe Würfel schneiden, dann in etwas lauwarmer Milch einlegen. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Rapsöl anschwitzen, anschließend abkühlen lassen.

Die Bratenreste oder das Fleisch durch den Fleischwolf drehen, dann die Brötchen-Würfel von der lauwarmer Milch ausdrücken und ebenso durch den Fleischwolf drehen. Die gedünsteten Zwiebelwürfel, die gehackte Petersilie hinzufügen und die Hackmasse mit Salz, einer Prise Muskat und Pfeffer aus der Mühle würzen. Alles zusammen mit den Händen gut vermengen.

Jetzt die Spinatblätter aus dem Eiswasser holen und auf Küchenkrepp trocken tupfen. Auf je 3 Blätter die Hackmasse verteilen. Dann die Spinatblätter seitlich einschlagen und zusammenrollen. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz jetzt die Spinatrollen an einer Seite anbraten. Anschließend mit der Rinderbrühe aufgießen

und bei geschlossenem Deckel, ca. 30 Minuten fertig garen.

Tipp: Als Beilage wäre ein Kartoffel-Püree oder Salz-Kartoffeln eine Empfehlung!