



## Champignon-Wirzwickel

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 mittelgrosser Wirz
- 500g Champignons
- 250g Kalbsbrät
- 1 Zwiebel
- 2dl Fleischbrühe
- Salz, Paprika, Butter

### ZUBEREITUNG

Wirzblätter in Salzwasser knapp weich kochen. Abtropfen und abkühlen lassen. Zwiebel und Champignons hacken und in heisser Butter gut durchdünsten. Mit Salz und Paprika würzen. Flüssigkeit einkochen lassen und dann die Champignons mit dem Brät mischen.

2 Wirzblätter aufeinanderlegen und einen Esslöffel Brät-Pilzfüllung daraufgeben und aufrollen.

Diese Rollen in die eingebuttrerte Gratinform legen. Butterflöckli darüber verteilen und Fleischbrühe darübergiessen. Bei 180 Grad zugedeckt während 30 Minuten im Ofen schmoren. Anschliessend noch 15 Minuten ohne Deckel überbacken.

Servieren: Mit Salz- oder Schalen-Kartoffeln.