

Metzgerei Wegmüller au Cochon Rose - Mozilla Firefox

http://www.cochonrose.ch

Home Sitemap Drucken Suchen Newsletter

**AU COCHON ROSE**  
WEGMÜLLER

Metzgerei Wegmüller  
AU COCHON ROSE  
Langgassstrasse 36  
CH-3012 Bern  
T: 031 301 19 16  
F: 031 302 03 10  
wegmueller@cochonrose.ch

**Rezepte**

Fleisch  
Fisch  
Wild  
Schnell und einfach

Produzenten  
Partner  
Shop  
Kontakt

**AKTUELL!**

Reh- + Hirschpfeffer  
Blut- + Leberwürste  
Spätzli + Apfelmus  
Rezepte  
Frische Teigwaren:  
Tortellini ai Porcini

**Schnell und einfach - ausprobieren!**

zurück | 1 | 2 | 3 | weiter

**Kalbfleischröllchen mit Artischocken**  
Italienisch, schnell und einfach

Bei uns erhalten Sie das zarte Kalbfleisch, die feine Würzmischung, kaltgepresstes Olivenöl

**Zwiebel-Croquetten**

Bei uns erhalten Sie die Biozwiebeln und die mageren Speckwürfel

**Casarecce mit Broccoli und Cherrytomaten**  
italienisch


Bei uns finden Sie Biogemüse, den kräftigen Käse und die kostbaren Safranfäden

**Thunfisch mit Erbsen und Minze**  
Italienisch


Metzgerei Wegmüller au Cochon Rose - Mozilla Firefox

http://www.cochonrose.ch

Home Sitemap Drucken Suchen Newsletter



Metzgerei Wegmüller  
AU COCHON ROSE  
Langgassstrasse 36  
CH-3012 Bern  
T: 031 301 19 16  
F: 031 302 83 18  
wegmueller@cochonrose.ch



**AKTUELL!**

Reh- + Hirschpfeffer  
Blut- + Leberwürste  
Spätzli + **Apfelmus**


Rezepte

Frische Teigwaren:  
Tortellini al Porcini

Portrait  
Produkte  
**Rezepte**  
Fleisch  
Fisch  
Wild  
Schnell und einfach

Produzenten  
Partner  
Shop  
Kontakt

**Kalbfleischröllchen mit Artischocken**



**Zutaten**

- 2 Zwiebeln, mittelgross, rot
- 100 g Butter, weich
- 120 g Rohschinken, dünn geschnitten
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 200 g Artischockenherzen, aus dem Glas, abgetropft gewogen, evtl. auch grilliert und in Öl eingelegt
- 12 Kalbsplätzchen, gross, dünn aufgeschnitten
- Salz
- 1 Esslöffel Mehl, gehäuft
- 1 dl Olivenöl
- 12 Salbeiblätter
- 2 dl Weisswein

**Zubereitung**

Reis im Salzwasser 10 Minuten kochen, abgessen, mit kaltem Wasser abschrecken.

Entenbrüschten im Sesamöl beidseitig je 5 Minuten rosé braten, würzen, aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

Peperoni entkernen, in Würfelchen schneiden. Eier verquirlen.

Wok oder Bratpfanne aufheizen, Sesamöl, Sojasprossen und Peperoni zugeben, 5 Minuten rührbraten, Reis und Erbsen zugeben, weitere 5 Minuten rührbraten, mit Sojasauce würzen, verquirlte Eier zugeben, unter kräftigem Rühren weiterbraten, bis sie gestockt sind und in kleine Stücke zerfallen.

Reis anrichten, Entenbrüschten in Scheiben schneiden und dazulegen.

[PDF herunterladen](#)