

Saftplätzli

für 4 Personen

Zutaten:

600 g Rindsplätzli vom Metzger dünn schneiden lassen
¾ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle Plätzli würzen
1 Esslöffel Margarine oder Butter im Brattpf warm werden lassen
4 Zwiebeln in Streifen
50 g Speckwürfeli begeben, glasig dämpfen, herausnehmen,
Zwiebel-Speck-Mischung und Plätzli lagenweise in den Brattpf schichten
1 dl Weisswein
3 dl Bouillon begeben, Topf zudecken

Schmoren:

1½ - 2 Stunden auf der untersten Rille des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren:

Teigwaren oder Kartoffelstock passen dazu.

Vorbereiten:

Zwiebel-Speck-Mischung am Vortag zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp:

Weitere Gemüsesorten begeben, gehackte Kräuter begeben.