

Saftplätzli perfekt geschmort

Zutaten (für 4 Personen)

- Rindssaftplätzli
- 2 Rüebli, geschält, in Würfel geschnitten
- Ca. 1 Knollensellerie, geschält, in Würfel geschnitten
- 1 Lauch
- 2 Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 5 Zweige Peterli, fein gehackt
- 6 dl Fleischbouillon
- 40 gr. Bratbutter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika

Zubereitung

Butter und Gemüse in den Topf (Bratpfanne mit Deckel) geben, mit Salz und Pfeffer das Fleisch würzen. Die Rindsplätzli und Zwiebeln lagenweise auf dem Gemüse verteilen. Peterli oben darüber streuen. Deckel auf die Pfanne und andünsten, bis Dunst entsteht. Danach die Bouillon über das Gemüse und Fleisch verteilen.

Ca. 1,5 h auf mittlerer Stufe schmoren, bis das Fleisch mit der Gabel widerstandslos halbiert werden kann.

Wenn notwendig noch etwas nachwürzen, z.B. Paprika etc.

Rindssaftplätzli geschmort passen perfekt zu Reis oder einer feinen Polenta.

Ich wünsche Ihnen von Herzen en Guete und gutes Gelingen.

Christa Wirth