

SCHMOREN

Rinds Saftplätzli



Zutaten

800g Rindssaftplätzli,
z.B. runder Mochen, Unterspälte,
ca. 1 cm dick geschnitten
Öl oder Butter
Pfeffer, Salz, Gewürze nach
Belieben
Tomatenpüree
3 Rüebli
2 grosse Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1-2dl Bouillon evtl Bier nach
Belieben.

Zubereitung

Butter oder Öl in einem
Bratopf/Bratpfanne erwärmen,
Plätzchen nach belieben würzen.
Abwechslungsweise mit den
geschnittenen Zwiebeln und Gemüse
(evtl. Speck) in die Pfanne schichten.
Tomatenpüree, Bouillon (evtl. Bier)
dazugeben bis Zutaten knapp bedeckt
sind. Pfanne zudecken und köcheln.
Alles aufkochen. Zugedeckt bei kleiner
Hitze mind. 1¼-1½ Stunden schmoren.
Abschmecken und servieren.

Passend dazu: Kartoffelstock, Polenta
Gratin oder Brot und Salat.

