AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	70 Min.	ganzjährig	Schweiz

SAFTPLÄTZLI



Rezept: Altes Hausrezept - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses traditionelle Schmorrezept ist einfach zuzubereiten. Das Fleisch wird dabei nicht vorgängig angebraten. Der Schmorsaft bildet sich aus dem Fleisch und den Zwiebeln.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

1 kg	Rindsplätzli zum Schmoren	16 Pr	Paprika
8	Zwiebel, gross	8 EL	Senf
6 Zw	Thymian		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die knapp 1 cm dicken, mageren Rindsplätzli mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch beidseitig mit dem Senf einstreichen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
2. Eine Gusseisenpfanne mit gut schliessendem Deckel bereitstellen. Eine Schicht Zwiebeln auf den Pfannenboden geben. Dann ein Saftplätzli einlegen und mit Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Schicht um Schicht weiterfahren und mit einer Schicht Zwiebeln abschliessen.
3. Den Topf schliessen. Auf maximale Temperatur stellen. Wenn ein kräftiges Zischen ertönt, Temperatur auf das Minimum reduzieren.
4. Nach 20 Min. kontrollieren, ob sich der Schmorsaft gebildet hat. Der Deckel darf vorher nicht geöffnet werden. Nach 3/4 bis 1 Std. ist das Fleisch gar.

TIPP: Es lohnt sich, eine grössere Menge zu kochen. Das Gericht hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.