



Saftplätzli

Zutaten, für 4 Portionen

2 Pack Rindssaftplätzli (geschnitten)

→ das Fleisch von der Herzogenmühle ist bereits geschnitten und für den jeweiligen Verwendungszweck deklariert!

$\frac{1}{2}$ TL Salz oder Streuwürze für Fleisch (Pfeffer, Paprika, Majoran, Thymian)
wenig Senf
1EL Öl oder Bratbutter
2 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
1dl Rindsbouillon
50g Späckwürfeli

Fleisch mit dem Senf und Salz oder der Streuwürze einreiben. Öl / Butter in Pfanne geben. Zwiebeln lagenweise mit dem Fleisch in die Pfanne legen.

Späckwürfeli auf dem Fleisch verteilen.

Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt. Bouillon begeben, Hitze reduzieren, warten bis es leicht köchelt. Zudecken und während 75 Minuten bei geschlossener Pfanne dämpfen. Gut verschliessende Pfanne/Deckel verwenden, damit der Wasserdampf in der Pfanne bleibt.

Dazu passt Trockenreis, Polenta oder frisches Weissbrot.

Tip: 150g Champignon in Scheiben; $\frac{1}{2}$ Peperoni in Streifen; 2 Handvoll Cherry-Tomaten, halbiert; ebenfalls zu Beginn auf das Fleisch legen.