

## 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.

