

Rindssaftplätzli

Zutaten

4 Saftplätzli
Wenig Senf
Pfeffer aus der Mühle
Salz und Streuwürze
4 Zwiebeln
Öl / Fett
Bouillon
3 Rüebli
1/2 Lauch

Zubereitung

Saftplätzli mit Senf bestreichen, würzen

Zwiebeln in Ringe schneiden

Etwas Öl oder Fett in eine Bratpfanne geben, eine Schicht Plätzli hineinlegen, darauf eine Schicht Zwiebeln, wider Plätzli, zum Schluss die Plätzli decken mit Zwiebeln

Bouillon in etwas heissem Wasser anrühren über das Fleisch und Zwiebeln giessen

Pfanne mit gut schliessendem Deckel zudecken und 1 Stunde sieden lassen

Rüebli in Stängeli schneiden, Lauch in Ringe, diese begeben und eine 1/2 Stunde weiter sieden lassen

Flüssigkeit unter Kontrolle halten. Falls diesen zu wenig ist, wieder Bouillonwasser nachgiessen.

Besuchen Sie uns

Familie
Christa & Michel Strub-Beutler
Schützenhausstrasse 46
5056 Attelwil/AG

Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!
079 218 89 04

Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch