

Saftplätzli à la Sarah



- 600 g Saftplätzli = Unterspälte-Qualität bzw. -Stück in Ihrem Paket kann in 8 dünne Plätzli geschnitten werden
- 150 g Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden und in der Schmorpfanne auslassen. (Mittlere Hitze)
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
od. klein geschnitten dazugeben
1 kleiner Wirz in Streifen dazugeben und andünsten, bis etwas zusammenfällt.
- 1 dl Rotwein
+ 1 Fleischbouillon-Würfel
od. 1 Töpfl Knorr Rind Bouillon Zum Ablöschen. Sie können den Bouillon-Würfel gerade im Rotwein lösen. Ab hier Hitze reduzieren, bzw. so einstellen, dass es ganz leicht „köcherlet“ (Schmortemperatur).
- Während dem Andünsten:
1 EL scharfer Senf, z. B. Dijon-Senf
1 Teelöffel Worcestershiresauce
¼ TL Salz
1 Msp Pfeffer und Paprika in Schüsseli verrühren und Plätzli auf einer Seite damit bestreichen.
Plätzli mit Senfseite nach unten auf das Gemüse legen.
- 100 – 200 g in Essig eingelegte Pilze in ein Sieb geben und kurz mit Wasser spülen. Dann Wasser leicht „ausdrücken“ und Pilze dann auf die Plätzli geben.
- 1 EL Oreganoblättchen
1 EL Petersilie
1 EL Rosmarinnadeln (zerkleinert)
1 EL Thymian Obenauf streuen
- ½ dl Portwein dazugeben

Zugedeckt bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren lassen. Sie können bei der Halbzeit die untersten Plätzli nach oben nehmen. So erhalten alle die gleiche Menge Flüssigkeit und Temperatur. Hat sich bewährt.

Serviervorschlag: mit Kartoffelstock oder Teigwaren.