

Rindsplätzli ai Funghi

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Plätzli

- 4 Rindsplätzli à ca. 100-120 g (vom Schlüsselriemen)
- 200 g Pilzmischung oder Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 100 g Speckwürfeli
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Basilikum
- 1 dl Rotwein
- ½ dl Portwein rot
- 1 TL Bratenbouillon
- Bratfett zum Ausstreichen der Bratpfanne
- Ein paar Wirz- und Kabisblätter



Marinade

- 1 EL Senf
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Paprike
- 1 TL Worcestershiresauce
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Fleischplätzchen einseitig mit Marinade bestreichen. Bratpfannenboden mit Bratfett ausstreichen. Fleischplätzchen lagenweise mit den gehackten Kräutern, Gemüse und Speck in die Bratpfanne einschichten. Der Abschluss oben ist ein Plätzchen.
2. Bratenbouillon in Rot- Portweinsmischung lösen und dem Fleisch begeben. Das Ganze zugedeckt bei kleiner Hitze oder im Backofen bei 180° C ca. 90 Minuten schmoren.
3. Nach ca. 60 Minuten Schmorzeit die Flüssigkeitsmenge kontrollieren. Das Fleisch wenden und die Pilze begeben.

Dazu passen: Tagliatelle oder Reis.

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schmoren: ca. 90 Minuten.