



Rindssaftplätzli

1 EL Öl in Pfanne geben

8 Rindssaftplätzli
 ½ KL Salz
 wenig Pfeffer, Paprika, Senf Plätzli würzen

1 Zwiebel
 wenig Petersilie, Thymian,
 2 – 3 Basilikum
 Tomaten
 zusätzliches Gemüse vorbereiten, schneiden, lagenweise mit dem Fleisch in Pfanne geben, zudecken
 Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt

2 EL Tomatenpüree
 1 dl Fleischbouillon hinzufügen, auf kleine Stufe zurückschalten und 1 ½ - 2 Stunden dämpfen.

Garprobe: mit einer Gabel ins Fleisch stechen (Gabel sollte man widerstandslos einstechen können.)

Nach Belieben mit saisonalem Gemüse ergänzen:

Karotten, Lauch, Sellerie, Champignons, Kohlrabi (fein geschnitten)
 (zusätzlich 1 - 2dl Bouillon hinzufügen)



Dazu passt: Kartoffelstock, Spätzli, Teigwaren, Reis