

Wunderbar weiche Saft-Plätzli mit Jenazer Rindfleisch



Jenazer Rinds-Saft-Plätzli beidseitig mit Senf und Fleisch-Gewürz gut würzen

Anschliessend die Plätzli im heissen Oel kurz, aber gut anbraten

Danach in einer hohen Pfanne die angebratenen Plätzli aufeinander schichten. Dazwischen immer eine Lage gehackte Zwiebeln. Diesen "Turm" mit etwas Flüssigkeit ca. 2 - 3 Stunden auf kleinem Feuer garen lassen. In der Halbzeit den gesamten "Turm" einmal wenden. (Zwischendurch immer wieder nachschauen, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist)

Mit der noch vorhandenen Flüssigkeit am Schluss eine Sauce kreieren.

Wir essen dazu meistens Hörnli und gebratene Auberginen.

En Guete wünscht

Familie Käthi Lüthi

