

Saftplätzli mit Gemüse und Speck

für 4 Personen

8 dünne Rindsplätzli

Salz, Pfeffer
1-2KL Senf
1KL Paprika

Fleisch würzen

8 Tranchen Speck

in Streifen schneiden

2 Zwiebeln

schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden

Gemüse wie Rüebli, Peperoni,
Lauch, Bodenkohlräbli...

rüsten, in Streifen schneiden

1EL Öl

in Gusseisenpfanne geben
alle Zutaten lagenweise einschichten
auf höchster Stufe erhitzen, bis es zischt, dann
auf kleine Stufe zurückschalten und ca. 1 ½
Stunde dämpfen

Rindsplätzli mit dem Gemüse auf Teller anrichten.

Sauce nochmals erwärmen und evtl. abschmecken mit wenig Bratensauce oder Rahm.

Tipp:

Gemüse können teilweise auch durch Äpfel oder Pilze ersetzt werden.

Dazu passen Nudeln oder Kartoffelstock.