



## Rindsplätzli vom Stotzen an Gemüsesauce mit Olivenreis

Ein ganz schnell zubereitetes Gericht, sofern die Gemüsesauce nur noch aufgewärmt werden muss und der Reis vorgekocht ist. Die kräftige Gemüsesauce habe ich Ofen zubereitet (siehe Rezept von da) und für dieses mediterran anmutende Rezept lediglich etwas verdünnt. Als Alternative bietet sich eine gute, leicht nachgewürzte Passata di Pomodoro an.

Der Stotzen besteht ganz unterschiedlichen Stücken. Zum Kurzbraten sind das Eckstück, die flache- und die runde Nuss geeignet. Unterspälte und der runde Mocken müssen dagegen geschmort werden.

### Zutaten (1 Portion)

- 2 Plätzli vom Eckstück  
(1cm dick, ca. 160g)
- 2El Gemüsesauce
- 1 Tasse Trockenreis vorgekocht
- 6 Oliven
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, Bratbutter

### Zubereitung

Zuerst den Reis braten: Oliven entsteinen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Reis vermischen. Olivenöl leicht erhitzen und den Reis etwa 5 Minuten langsam bräteln, dabei ab und zu wenden.

Plätzli eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Beidseitig salzen und pfeffern. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Schnitzel auf jeder Seite 45 Sekunden (nicht länger!) scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Gemüsesauce zugeben, etwas Wasser zugeben, damit die Sauce leicht flüssig wird, ev. etwas nachwürzen. Schnitzel für ca. 2 Minuten in die heisse, aber nicht kochende Sauce legen.



