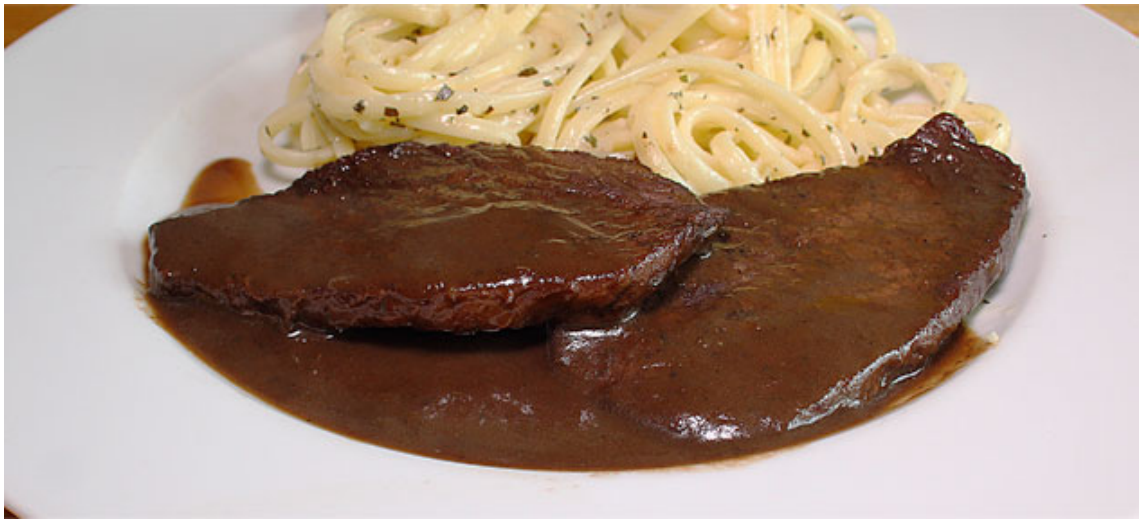

Schmorplätzli vom Rind an Portweinsauce

Schmorplätzli sind den Saftplätzli ganz ähnlich, sie werden aber offen in einer Sauce geschmort, die zum Schluss gebunden wird. Die Sauce wird ohne Gemüse, sondern nur mit etwas Zwiebel, wenig Thymian, Rotwein und Rindsbouillon zubereitet. Dazu kommt bereits zum Schmoren ein ordentlicher Schuss Portwein. Zum Schluss wenn die Sauce gebunden ist, kann sie mochmals mit etwas Portwein abgeschmeckt werden. Geeignet ist Fleisch vom Stotzen, z.B. Unterspälte oder runde Nuss, der runde Mocken ist weniger geeignet, da er auch bei längerem Schmoren eher zäh bleibt. Auch Plätzli von der Rindschulter sind gut, oder sogar noch besser für dieses Rezept geeignet.

Tipp: Je nach verwendetem Wein kann die Sauce recht herb schmecken, das lässt sich mit der Zugabe von 1-2 Prisen Zucker abrunden.

Zu den Plätzli passen mit Estragon gewürzte Nudeln oder Bavette ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

380g	Rindplätzli (Unterspälte)
50g	Zwiebel
1dl	kräftiger Rotwein
6cl	dunkler Portwein
1,5dl	milde Rindsbouillon
1Tl	Thymian getrocknet
1-2	Prisen Zucker
1/2Tl	Maizena
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Plätzli vom Metzger ca. 1cm dick schneiden lassen.

Plätzli beidseitig salzen und pfeffern. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Plätzli in 2 Etappen beidseitig ca. 1 Minuten heiss anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Temperatur zurückstellen. Zwiebel hacken und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen, Thymian zugeben und den Wein etwa auf die Hälfte einkochen. Rindsbouillon und 4cl Portwein dazugiessen, aufkochen. Plätzli zugeben und gut 2 Stunden leicht köcheln lassen bis sie ganz weich sind, dabei 3-4mal wenden und bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen, die Plätzli sollten immer knapp von Sauce bedeckt sein.

Plätzli aus der Pfanne nehmen, Sauce in ein hohes Gefäss geben und pürieren. Sauce zurück in die Pfanne geben und mit wenig Maizena abbinden (Etwas Sauce in ein Schälchen geben, Maizena einrühren und zurück zur Sauce geben). Mit Portwein abschmecken und eventuell mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken. Plätzli in die Sauce geben und ein paar Minuten nachziehen lassen.

Bavette:
Bavette gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen, etwas Vollrahm zugiessen, getrockneter Estragon zwischen den Finger zerreiben und zugeben, kurz ziehen lassen, Bavette zugeben und vermischen