



Schmorplätzli an Tomatensauce

Ideal zum Schmoren sind Plätzli von der Schulter, sie enthalten Bindegewebe, das beim Schmoren geliert und das Fleisch weich und saftig macht. Stücke vom Stotzen, die auch zum Schmoren angeboten werden, z.B. der runde Mocken, werden auch nach längerem Schmoren nie so schön weich wie Stücke von der Schulter. Das Fleisch sollte auch so weich sein, dass man es mit dem Löffel essen kann.

Die Plätzli werden in Tomatensauce lange geschmort, das geht auf der Kochplatte, aber einfacher ist das Schmoren im Ofen bei 140°. Bei beiden Varianten dauert das rund 2 Stunden.

Garniert werden die Schmorplätzli mit einer Art kleiner Vinaigrette aus Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl. Das gibt dem Gericht eine frische Note.

Die Sauce ist reichlich bemessen, mit Spaghetti als Beilage ist sie aber im Nu weggeputzt!

Zutaten

2 Schnitzel von der Rindschulter, à ca. 120g
1 kleine Zwiebel, ca. 30g
5cl Rotwein
2dl Passata di Pomodoro
1Tl Majoran getrocknet
1/2Tl Rosmarin getrocknet
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Garnitur:

2 Piccadilly-Tomaten

3-4 frische Basilikumblätter
1 kleine Knoblauchzehe
1El Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern. Zwiebel hacken.

Ofen auf 140° vorheizen.

Schnitzel beidseitig in Bratbutter heiss anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Temperatur zurückstellen. Zwiebel kurz anrösten, mit Rotwein ablöschen und den Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Passata und eine Schluck Wasser zugeben, mit Majoran, Rosmarin und einer Prise Zucker würzen. Sauce 2-3 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Schnitzel in die Sauce legen und mit etwas Sauce nappieren. Deckel aufsetzen und die Pfanne in den Ofen schieben. 2 Stunden schmoren lassen. Nach einer Stunde bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Die Sauce sollte immer flüssig sein und nicht einstocken. Ev. kurz vor Ende der Garzeit nochmals etwas Wasser zugliessen.

Tomaten halbieren und von den Kernen befreien (so ungefähr) und zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch und Basilikum fein hacken. Alles zusammen in eine Schale geben, Olivenöl zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen bis die Schnitzel geschmort sind.

Schnitzel auf der Sauce anrichten und mit den marinierten Tomatenwürfeln garnieren.





