



Saftplätzli mit Steinpilzen

Fleisch von der Rindschulter ist von Kollagen und Fett durchzogen. Die Kollagen (Bindegewebe) schmelzen beim Schmoren und machen die Plätzli zusammen mit dem Fett schön saftig. Fleisch vom Stotzen (Unterspälte) wird oft für Schmorplätzlis empfohlen, es wird aber eher trockener als das von der Schulter. Reichlich Zwiebeln gehören immer zu guten Saftplätzlis, Tomate, Peperoni sind weitere gute Zutaten. Auch Pilze wie getrocknete Steinpilze mit ihrem intensiven Geschmack, passen ausgezeichnet. Die Zubereitung ist einfach, alle Zutaten werden in einen Topf geschichtet und zugedeckt im Ofen geschmort.

Zutaten (3-4 Portionen)

700g dünne Plätzli (dicke Schulter)
1dl Weisswein
1-2 grosse Knoblauchzehen
30g getrocknete Steinpilze
250g Zwiebel
100g rote Peperoni
1dl Hühnerbouillon
1dl Einweichwasser von den Steinpilzen
1dl Passata di pomodoro
1/2Tl Koriander gemahlen
2-3El Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch zum Weisswein pressen, mit wenig Pfeffer würzen. Plätzli damit einpinseln und auf einen Teller schichten. Mit Haushaltfolie abdecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen. Pilze abtropfen lassen (Einweichwasser beiseite stellen) und zu groben Stücken schneiden.

Bouillon mit Passata aufkochen, Einweichwasser durch ein Sieb dazugießen und Koriander unterrühren. Kurz köcheln lassen und dann etwas abkühlen lassen.

Zwiebel grob hacken, Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Ofen auf 170° vorheizen.

Olivenöl in eine Pfanne geben. Eine Schicht Zwiebel, Peperoni und Steinpilze darauf verteilen. Eine Lage Plätzli darauf auslegen, sie sollten die Zwiebeln bis zum Pfannenrand bedecken. Mit wenig Pfeffer und Salz würzen. Eine zweite Schicht Zwiebel, Peperoni und Steinpilze zugeben. Mit ca. 1/3 der Tomatenbouillon übergießen. Wieder eine Lage Plätzli, eine Lage Zwiebel & Co einschichten. Je nach Pfannengröße gibt das 3-4 Schichten Fleisch. Zum Schluss den Rest der Zwiebel zugeben und mit der Tomatenbouillon übergießen bis das ganze knapp bedeckt ist.

Die Pfanne kalt in den Ofen schieben und 2 1/2 Stunden zugedeckt schmoren lassen, dabei den Deckel nicht oder möglichst wenig abheben, damit der Schmorssaft nicht verdunstet.

Pfanne aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten stehen lassen. Allenfalls mit einem Suppenlöffel obenauf schwimmendes Fett und Öl abschöpfen.

Man kann die Saftplätzli auch ganz abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, so lässt sich das gestockte Fett besser abheben. Und einmal aufgewärmt schmecken die Saftplätzli eher noch besser.



Plätzli marnieren



Weisswein und Knoblauch







1. Lage Zwiebel, Peperoni und Steinpilz im Olivenöl



Saftplätzli bereit zum Schmoren