



Saftplätzli mit Peperoni, gerösteten Zwiebeln und Silberzwiebelchen

Saftplätzli ungarischer Art? Von den Zutaten her könnte es passen: Peperoni, Peperoncini und reichlich geröstete Zwiebeln. Gewürzt mit Kreuzkümmel, Koriander und Ingwer. Dazu ein paar wenige, scharfe Peperoncini-Kerne, Zutaten, mit denen in Ungarn Gulasch geschmort wird. Das Fleisch von der Rindschulter (Schulterdeckel) wird nicht als Ragoût geschnitten, sondern zu Plätzli tranchiert, einzig darum ist kein Gulasch, sondern so sind eben gut schweizerische Saftplätzli mit pannonischem(*) Einschlag. Es ist ein richtig schönes Schmorgericht: Zuerst wird der "Saft" aus Peperoni und den Gewürzen zubereitet, dann die Plätzli angebraten und beides in einen Schmortopf eingeschichtet. Gut 2 Stunden schmoren die Plätzli im Ofen, während dessen sich der Duft in der Küche und darüber hinaus verbreitet und jede Nase in den Bann zieht.

(* Die ausgedehnte Pannonische Tiefebene liegt im südöstlichen Mitteleuropa, grösstenteils auf ungarischem Staatsgebiet.)

Zutaten (4 Portionen)

8 Plätzli von der Rindschulter à 100g
1 grosse rote Peperoni
4 Peperoncini
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2dl kräftiger Rotwein
4dl Hühnerbouillon
20 Korianderkörner
1Tl Kreuzkümmel
1/2Tl Ingwerpulver
ev. Pfeffer zum abschmecken
Bratbutter
1/2El Maizena

Silberzwiebeln zur Dekoration (wenn man will)

Zubereitung

2 Töpfe und eine Bratpfanne braucht man: 1 Saucenpfanne, die Bratpfanne zum Anbraten der Zwiebeln und der Plätzli und 1 Schmortopf.

Peperoni mit dem Sparschäler schälen und zu ca. 5mm dicken und 5cm langen Streifen schneiden. Peperoncini halbieren und die scharfen Kerne entfernen. Ca. 10 Kerne beiseite legen. Peperoncini in grobe Streifen schneiden und zusammen mit der Peperoni in Bratbutter ca. 10 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Knoblauch grob hacken und zugeben. Koriander, Kreuzkümmel und die Peperoncini-Kerne mörsern und zugeben. Ingwerpulver zugeben. Alles kurz vermischen und mit Rotwein ablöschen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Derzeit Zwiebeln halbieren und zu ca. 3mm breiten Streifen schneiden und in Bratbutter anrösten bis sie leicht braun sind. Peperoni fein pürieren, danach die gerösteten Zwiebeln zugeben. Eventuell mit etwas Bouillon-Extrakt und Pfeffer abschmecken.

Plätzli etappenweise und ohne zu würzen anbraten. Beiseite stellen. Bratensatz mit etwas Rotwein auflösen und zur Peperoni-Sauce geben.

Schmortopf befüllen:

Zuerst eine Schicht Peperonisauce auf den Boden geben. Vier Plätzli darauflegen und mit der Sauce übergiessen. Die zweite Lage Plätzli einschichten und wieder mit Sauce übergiessen, bis die Plätzli ganz bedeckt sind.

In den auf 140° vorgeheizten Ofen schieben und 2 Stunden schmoren lassen bis die Plätzli schön weich sind. Maizena mit kaltem Wasser anrühren und in die Sauce geben. Auf der Herdplatte 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Saftplätzli können gut vorgekocht, kühlgestellt und erst vor dem Servieren wieder aufgewärmt werden.

Mit viel Sauce anrichten und nach Belieben Silberzwiebelchen darauf verteilen. Dazu habe ich Salzkartoffeln an Peterlibutter serviert.



Kreuzkümmel, Koriander, Ingwerpulver und Peperoncini-Kerne im Mörser





Plätzli mit Sauce in den Schmortopf einschichten

