Saftplätzli nach Elisabeth Fülscher

Die erste Ausgabe von Elisabeth Fülschers Kochbuch erschien in den dreissiger Jahren des letzten Jahrhunderts und war für lange Zeit eines der beliebtesten Kochbücher in der Schweiz. Ihre Rezepte sind oftmals ganz aufs Wesentliche reduziert und gerade deshalb von besonderem Reiz. Ihr Saftplätzli-Rezept ist von bemerkenswerter Einfachheit und schmeckt ausgezeichnet.

Die Zutaten: Plätzli von der Rindsschulter, reichlich Zwiebeln, Salz und Pfeffer, Olivenöl und sonst nichts, auch kein Anbraten. Alles in einen Topf schichten, Deckel drauf und ab in den Ofen. Wichtig ist nur, dass der Topf während der ganzen Schmorzeit zugedeckt bleibt, damit der Dampf nicht entweichen kann.

Ein Tipp: Elisabeth Fülschers Rezepte neu belebt von Susanne Vögeli und Max Rigendinger.</i>

Zutaten (4 Portionen)

```
700g   Rindsplätzli von der Schulter
400g   Zwiebeln
1dl    Olivenöl
       Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Zwiebel hacken. Rindsplätzli beidseitig salzen und pfeffern.

Olivenöl in den Topf giessen, der Boden sollte gut bedeckt sein.
Eine dichte Lage Zwiebeln einschichten. Plätzli darauf auslegen, sie sollten möglichst die ganze Fläche bedecken. Eine weitere Lage Zwiebeln darüber streuen und wieder mit Rindsplätzlis belegen. Zum Schluss mit Zwiebeln bedecken und mit Olivenöl begiessen.

Den Topf in den kalten Ofen schieben. Ofen auf 170° einstellen und 1 3/4 Stunden schmoren lassen. Und auch wenn die Neugierde auf das was im Topf geschieht gross ist: Deckel nie abheben!

Sehr gut dazu passen mit etwas Rosmarinbutter beträufelte Salzkartoffeln.