



Saftplätzli mit Speck und Sauerkraut

Für dieses Rezept stand das "Szegadiner Gulasch" Pate, aber statt aus Voressen wird es mit Plätzlis von der Rindschulter zusammen mit Sauerkraut und Speck geschmort. Vorab habe ich die Plätzli mit Salz, Pfeffer und etwas Senf gewürzt und kurz angebraten. Unter SaftplätzliköchlInnen ist so etwas wie eine Glaubensfrage, ob man die Plätzli vor dem Schmoren anbraten soll oder nicht. Für diese Rezeptvariante fand ich es passend, die Plätzli zusammen mit dem Speck anzubraten, das bereichert das Gericht mit Röstaromen, die gut zum Sauerkraut passen.

Die Zubereitung ist einfach, das Eintopfgericht muss aber gut 2 Stunden in der Pfanne schmoren. Dazu passen Kartoffeln, die könnte man zum Schluss ca. 3/4 Stunden mit den Saftplätzlis mitgaren, ich habe es aber vorgezogen, die Kartoffeln separat mit etwas frischem Thymian zu braten.

Zutaten (3 Portionen)

500g	Plätzli von der Rindsschulter
100g	Kochspeck
500g	rohes Sauerkraut
1	grosse Zwiebel
10	Wacholderbeeren
	Salz und Pfeffer, Senf
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel grob hacken und in Bratbutter andünsten bis sie leicht braun werden. Sauerkraut zugeben und kurz mitdünsten. Wacholderbeeren leicht zerdrücken und zugeben. Köcheln lassen.

Derzeit Plätzli salzen und pfeffern und mit Senf einreiben. In Bratbutter zusammen mit

dem in Scheiben geschnittenen Speck beidseitig kurz anbraten.

Gut die Hälfte des Sauerkrautes aus der Pfanne nehmen. Die gebratenen Plätzlis mit ein paar Speckscheiben auf das Sauerkraut betten, mit Sauerkraut bedecken, eine zweite Schicht Plätzli und Speck darauflegen und mit dem Rest des Sauerkrautes zudecken.

Bratensatz mit wenig Wasser auflösen und über die Saftplatzli giessen. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Gegen Schluss der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Eine Lage Sauerkraut, eine Lage Plätzli und Speck, eine Lage Sauerkraut, eine Lage Plätzli und Speck...



Bratensatz aufkochen



Zum Schluss mit dem aufgelösten Bratensatz übergießen



Nach 2 Stunden

