



Biohof Unterwählern  
Markus Mischler & Eva Sutter  
Unterwählern 10  
3150 Schwarzenburg



Tel: 031 731 35 46  
Mob: 079 540 53 09  
E-Mail:

[info@biohofunterwählern.ch](mailto:info@biohofunterwählern.ch)  
[www.biohofunterwählern.ch](http://www.biohofunterwählern.ch)

## Rindsplätzli à la Minute

Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten je 1-2 Min anbraten. Dazu servieren Sie eine Kräuterbutter oder stellen eine Sauce Ihrer Wahl (Champignon-, Jäger-, Paprikasauce....) her.

## Rindssaftplätzli

### *Zutaten:*

Butter zum Anbraten  
120-130g Champignons  
2 Stk Rüebli  
2 mittelgrosse Zwiebeln  
nach Belieben: Salz, Pfeffer, Paprika, Petersilie  
450-500g Rindssaftplätzli  
150g Speck in Tranchen  
2.5dl Rotwein

Rindsplätzli nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Die Gewürze während 10 Minuten in das Fleisch einziehen lassen.

Champignons mit einem Pinsel reinigen und in feine Scheiben schneiden. Diese werden in einer Pfanne mit Butter kurz angedämpft.

Die Rüebli schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken.

Pilze, Rüebli, Zwiebeln und Petersilie in einer Schüssel vermischen.

Lagenweise werden nun Rindsplätzli, Gemüsemix und Speck in eine mit Butter eingefettete Gratinform gelegt. Abgeschlossen wird mit einer Lage Speck.

Zum Abschliessen wird der Rotwein gleichmässig darüber gegossen und anschliessend mit Alufolie zugedeckt.

Die Form wird nun 55 Minuten lange in der Ofenmitte bei 225 Grad gelassen.