



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
www.biohofunterwählern.ch

Rindssaftplätzli mit Tomaten

Für 2-3 Personen

Zutaten:

Butter/Öl zum Andämpfen
400-500g Saftplätzli
4 kleinere Schalotten, fein geschnitten
1 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenpüree
1.5dl Rotwein
2 Tomaten
Pfeffer, Paprika
Basilikum
5 dl Rindbouillon



Fett in einem Bräter heiss werden lassen. Fein geschnittene Schalotten dazugeben und Knoblauch reinpressen. Tomatenpüree dazugeben. Alles zusammen unter ständigem Rühren andämpfen.

Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein während einigen Minuten gut einkochen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen.

Die Hälfte der Saftplätzli auf die Schalotten legen und mit Pfeffer und Paprika würzen. Anschliessend eine geschälte, in Scheiben geschnittene Tomate drauflegen.

Die andere Hälfte der Saftplätzli drauflegen und nochmals mit Pfeffer und Paprika würzen. Die zweite geschälte und in Scheiben geschnittene Tomate drauflegen.

Rindsbouillon darüber giessen.

Basilikum grob schneiden dazu geben. Zurück auf die Herdplatte, aufkochen. Die Temperatur zurückstellen und während 1h-1.5h zugedeckt schmoren lassen (leicht köcheln).

Mit Basilikum garnieren.

GUTEN APPETIT!