Rindssaftplätzli perfekt schmoren

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 25 min
Aktivzeit: 25 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

8	Saftplätzli vom Schweizer Rind
2	Rüebli, geschält, in Würfel geschnitten
300 g	Knollensellerie, geschält, in Würfel geschnitten
2	Zwiebeln, in Würfel geschnitten
5 Zweige	Peterli, fein gehackt
6 dl	Fleischbouillon
40 g	Butter
1 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion (ohne Bratkartoffeln) enthält ca.:

272	kcal
30 g	Eiweiss
8 g	Kohlenhydrate
12 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Tipp

Für Saftplätzli eignen sich zum Beispiel der «Runde Mocken» oder Stücke aus der Rindsschulter. Besprich mit dem Profi in deiner Metzgerei, welches Stück zu deinem Geschmack passt.

Zubereitung

1. Butter und Gemüse in den Topf geben, Peterli, Salz und Pfeffer darüberstreuen und das Fleisch darauf verteilen.

2. Das Ganze mit der Bouillon übergiessen und zugedeckt auf hoher Stufe erhitzen, bis die Bouillon zu kochen beginnt. Dann die Temperatur sofort zurückdrehen und bei niedriger Stufe zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen.

3 Nach ca. 1 Stunde testen, ob das Fleisch gar ist: Mit einer Fleischgabel in die Saftplätzli stechen – wenn sich die Gabel widerstandslos hineinstechen lässt, sind die Plätzli servierbereit.

4 Plätzli rausnehmen und mit dem Gemüse und etwas Bouillon anrichten.

Dazu passen Bratkartoffeln.