

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Rinds-Saftplätzli mit Kartoffelstock

Wochenrezept von Christa Strub

Für 4 Personen

Saftplätzli

- 4 Saftplätzli
- wenig Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz und Streuwürze
- 4 Zwiebeln
- Öl / Fett
- Bouillon
- 3 Rüebli
- ½ Lauchstängel

Saftplätzli mit Senf bestreichen und würzen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Etwas Öl oder Fett in eine Bratpfanne geben, eine Schicht Plätzli hineinlegen, darauf eine Schicht Zwiebeln, dann wieder Plätzli. Zum Schluss die Plätzli mit Zwiebeln abdecken. Bouillon in etwas heissem Wasser anrühren und über das Fleisch und die Zwiebeln giessen. Die Pfanne mit einem gut schliessenden Deckel zudecken und eine Stunde sieden lassen. Die Flüssigkeit unter Kontrolle halten. Allenfalls Bouillonwasser nachgiessen.

Kartoffelstock

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Stücke geschnitten
- ca. 2 dl Milch
- 30 g Butter
- Salz, Muskatnuss

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, Wasser abgiessen. Kartoffeln noch heiss durch das Passe-vite in die heisse Pfanne treiben. Milch, Butter, Salz und Muskat zusammen erhitzen. Unter die Kartoffelmasse mischen.