



HOCHLANDRINDER – SAFTPLÄTZLI

Zutaten für 4 Personen:

400 g Hochlandrinder-Saftplätzli
50 g Speckscheiben
1 Zwiebel
1 Kl Salz
wenig Pfeffer, Paprika, Majoran, Thymian

1 Ei Bratbutter in einem gut verschliessbaren Kochtopf auf
den Boden verteilen

Hochlandrinder-Saftplätzli lagenweise mit den feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Gewürzen und den Speckscheiben einschichten.

Zum Verfeinern kann auch Saisongemüse (Lauch, Peperoni, Tomaten usw.)
lageweise mit den Zwiebeln, Salz und Gewürzen eingeschichtet werden.

Alles im gut zugedeckten Kochtopf im eigenen Saft weich dämpfen.
Dauer ca. 1 – 1 ½ Stunden.
Wenn nötig 1 dl Wasser oder Bouillon nachgiessen.

Guten Appetit wünscht Ihnen

www.power-farm.ch
von Ballmoos Priska+Samuel
Dorfstrasse 45
3421 Lyssach

info@power-farm.ch
Tel. 079 / 194 71 32
Fax 034 / 445 65 07