



HOCHLANDRINDER – GROSIS-PLÄTZLIBRATEN

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Hochlandrinder – Saftplätzli extra geschnitten (im Laden erhältlich)
- 1 grosses Toastbrot
- 600 gr. Kochspeck dünn geschnitten
- 2 dl Rahm
- 2 dl Rindsbouillon
- 1 dl Weisswein
- Salz, Pfeffer, Gewürz

Plätzli kurz in einer Pfanne kurz anbraten und würzen. Bratensaft mit Wasser und dem Weisswein auflösen, Rindsbouillon beifügen und kurz einkochen lassen.

Das Fleisch mit dem Toastbrot und dem Speck in eine Backform mit Deckel schichten.

Auf der untersten Rille im Backofen bei 120 Grad ca. 2 ½ Stunden schmoren bei Bedarf Flüssigkeit nachgiessen. Den Deckel abnehmen und mit Rahm übergiessen, ohne Deckel nochmals ca. 30 Minuten überbacken.

Rezept von unserer Kundin die dieses Gericht immer an Weihnachten kocht

Guten Appetit wünscht Ihnen