



## HOCHLANDRINDER – SOMMER – EINTOPF mit Saftplätzli

Zutaten für 4 Personen:

400 g Hochlandrinder-Saftplätzli (4-8 Stk.)

2 Ei Senf

½ TI Italienische Kräutermischung

wenig Pfeffer

mischen und die Saftplätzli bestreichen

1 Ei Bratbutter

2 Zwiebeln

1 Bund Petersilie

2 rote Peperoni

2 Zucchetti

1 Knoblauchzehe

im Brattopf warm werden lassen

fein hacken

fein hacken

gewürfelt

gewürfelt

gepresst, beifügen, 5 Minuten dämpfen, alles herausnehmen.

6 Speckscheiben

auf den Boden des Brattopfs legen.

Saftplätzli lagenweise mit dem gedämpften Gemüse einschichten.

1 dl Italienischer Rotwein

darüber giessen.

Brattopf zugedeckt bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 40 Minuten schmoren.

2 Ei Tomatenpüree

mischen, zum Fleisch giessen.

Zugedeckt weitere 50 Minuten schmoren lassen.

*Rezept von Kropf Marcel, Österreich*

Guten Appetit wünscht Ihnen