



Rezept No. 11 von

RONNY WENDORF

Küchenchef
Schloss Hagenwil
www.schloss-hagenwil.ch



(sinngemässe Fotos, © SMP)

für 4 Personen:

8 St. Rindsplätzli zum Schmoren à 110g
Salz, Pfeffer, Mehl und Öl
140 g Speckwürfel
120 g Zwiebelwürfel
3 dl Saft (Apfelwein, trüb)
3 dl Rahm
evtl. etwas Wasser und etwas Maizena

1. Die Rindsplätzli salzen, pfeffern, mehlieren (in Mehl wenden) und anschliessend in der Pfanne etwas Öl anbraten.
2. Das Fleisch aneinander gereiht wie Dachziegel in einen Schmortopf geben und die Speckwürfel und Zwiebelwürfel darüber verteilen.
3. Den Saft und Rahm darüber giessen, bis das Fleisch bedeckt ist (eventuell mit Wasser auffüllen) und auf dem Herd einmal aufkochen.
4. Anschliessend zugedeckt in den Ofen schieben und bei 160°C während 70-80 Minuten (je nach Fleischqualität) schmoren lassen.
5. Das Fleisch aus der Sauce nehmen. Die Sauce aufkochen eventuell nachwürzen und mit etwas Maizena abbinden, falls sie zu dünn ist.

Tipp:

Zu den Rinsplätzli passen Chnöpfli und glasiertes Wurzelgemüse.

