

## Saftplätzli

400 gr. Rind z. runder Mocken 4 x à ca 1 cm geschnitten

wenn möglich mit Olivenöl und Rita Gewürz marinieren  
kurz beidseitig anbraten

ca 500 gr Gemüse je nach Saison vorgedämpft im Dampfkochtopf

im Bratenfond ca. ½ Liter Sauce die Hälfte je nach Lust mit Portwein / Weisswein / Bier  
die Plätzli müssen gedeckt sein !  
abschmecken mit Pfeffer usw.

in der Bratpfanne ca. ½ Stunden schmoren lassen, bei Halbzeit wenden

dazu Kartoffelstock