



## Hauptgang

# Rindsplätzli mit Gemüse und Pilzen

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 grosse Rindsplätzli (Laffe) oder 8 kleine Plätzli (Schlüsselriemen), dünn geschnitten  
1 Bund Petersilie (1)

**Fleischmarinade:**

1 EL Senf  
1 MSP Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 MSP Paprika  
2 TL Worcestershire Sauce  
1 TL Salz

4 grosse Zwiebeln, schälen und in feine Ringe schneiden  
4 Zehen Knoblauch, schälen und fein hacken (oder pressen)  
1/2 Stück Wirsing, klein, Strunk und Rippen entfernen und in feine Streifen schneiden  
200 gr frische Pilze (Mischung) oder 200 gr Champignons, putzen und in Streifen schneiden  
150 gr Speck, in Streifen schneiden  
Etwas Olivenöl  
1 dl Rotwein (schwer)  
1/2 dl Portwein  
1 Stück Fleischbouillonwürfel, zerdrückt (oder 3 TL Bouillongranulat)

**Gewürze:**

1 Bund Petersilie (2), fein hacken  
1 Zweig Rosmarin, frisch (den Zweig so belassen wie er ist)  
4-5 Zweige Basilikum, fein hacken  
4-5 Zweige Thymian, die Blättchen abstreifen  
Pfeffer aus der Mühle, Aromat, Salz

**Zubereitung:**

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Fleischmarinade	Die Zutaten der Fleischmarinade in einer kleinen Schüssel mischen. Die trockengetupften Rindsplätzli – auf einer Seite – damit bestreichen (Pinsel).
Bräter	Den Bräterboden mit wenig Olivenöl bestreichen
Fleisch, Pilze, Wirsing, Zwiebeln, Knoblauch, Speck sowie Gewürze	Den zerkrümelten Bouillonwürfel, den Rosmarinzwig und den Knoblauch in den Bräter geben. Danach das Fleisch sowie die Pilze, das Gemüse, die Gewürze und die Zwiebeln lagenweise in den Bräter schichten (alles roh). Die Lagen (Gemüse/Zwiebeln) jeweils mit Aromat, Pfeffer und Salz leicht würzen.
Wein, Portwein, Bouillonwürfel	Den Wein sowie den Portwein darübergiessen
Backofen	Den Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Backofen geben und 1 1/2 Stunden schmoren bei 180 Grad.. Nach einer Stunde den Flüssigkeitsmenge prüfen und die Rindsplätzli wenden (umschichten). Sollte zuviel Flüssigkeit vorhanden sein, die restlichen 30 Minuten ohne Deckel schmoren.
Petersilie (1)	Vor dem Servieren den Rosmarinzwig entfernen und – auf dem Teller – reichlich gehackte Petersilie darüberstreuen.