



Saftplätzli mit Rüebli

Saison	ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	90 Minuten	Menu	Hauptgang

1	EL	Bratbutter	In einen Topf erhitzen.
50	g	Speckwürfeli	Anbraten. Beiseite stellen.
800	g	Saftplätzli (Rind, 1 cm dick geschnitten)	Anbraten.
		Salz, Pfeffer, Rosmarin	Würzen. Beiseite stellen.
2		Zwiebeln, fein geschnitten	Dünsten.
500	g	Rüebli, gerüstet	In feine Stäbli schneiden. Alle Zutaten abwechslungsweise in den Bratopf schichten.
1	Büchse	Pelati-Tomaten	Pelati-Tomaten begeben. Zugedeckt auf kleiner Hitze 1.5 Stunden schmoren lassen.
		Fleischbouillon oder Rotwein	Eventuell etwas Flüssigkeit begeben.

Autor/Quelle: SBLV

Weitere gluschtigen Rezepte finden Sie auf <https://www.landwirtschaft.ch/ernaehrung/>

