

SAFTPLÄTZLI BAUERNART

- 4 grosse Saftplätzli (z.B. Unterspälte)
- 1 Rüebli
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Fleischgewürz
- 1 El Bratbutter
- 100 g Speckwürfel
- 1 dl Rotwein
- 5 dl braune Sauce
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz und Pfeffer



-
- Rüebli in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
 - Saftplätzli würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig anbraten, herausnehmen.
 - Das Gemüse und die Speckwürfel im Bratensatz andünsten, mit dem Rotwein ablöschen und mit brauner Sauce auffüllen.
 - Plätzli in die Sauce legen, Lorbeerblatt und Rosmarin dazugeben und gut aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1½ Stunden weichschmoren.
 - Abschmecken und die Sauce eventuell mit etwas Mehl oder Speisestärke binden.

Dazu passen

Spitzpeperoni, mit gekochter Polenta gefüllt, bei 180 Grad 15 Minuten im Ofen gebacken.

Variante

Alles in einen Bratentopf geben und zugedeckt bei 150 Grad im Backofen 1½ Stunden schmoren.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.