Saftplätzli mit Schwarzbier

Saftplätzli sind ein dankbares Gericht. Nach bescheidener Vorarbeit, Zwiebel und Peperoni schneiden, Plätzli kurz anbraten, werden alle Zutaten in eine Pfanne geschichtet und ohne weiteres Zutun für rund 2 Stunden in den Ofen geschoben. Heraus kommt ein kräftiges und schmackhaftes Gericht das eben genau mit jenen gaumenreizenden Schmordüften aufwartet, wie man sie aus Grossmutters Küche zu kennen glaubt.

Die Zubereitung ist geradezu simpel und gelingsicher. Eine aufs Minimum reduzierte und dabei sehr wohl schmeckende Variante hat Elisabeth Fülscher in den 50er oder 60er Jahren des letzten Jahrhunderts in ihrem Kochbuch veröffentlicht (siehe da). So einfach das Grundrezept ist, so vielfältig kann das Gericht ausgebaut werden: So kommt in diesem Rezept dunkles, malziges Bier dazu, das mit seinen Röstaromen den Saftplätzli einen besonders kräftigen Geschmack verleiht. Gewürzt wird nebst Salz und Pfeffer mit wenig Ingwer und Koriander, diese Gewürze sind pur vielleicht nicht jedermans Sache, aber dezent dosiert sind sie eine perfekte Ergänzung zum Rindfleischgeschmack.

Die Saftplätzli lassen sich gut vorbereiten und können einfach wieder aufgewärmt werden.

Zutaten (3 Portionen)

500g	Rindsschulter
250g	Zwiebeln
100g	rote Peperoni
3dl	Schwarzbier
10g	frischer Ingwer (gerüstet)
1/2Tl	Koriander gemahlen
5cl	Olivenöl
2	Prisen Zucker

Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Rindsschulter zu ca. 1cm dicken Plätzlis schneiden (das macht auch ihr Metzger für sie). Plätzlis beidseitig grosszügig salzen und pfeffern.

Zwiebel sehr grob hacken. Peperoni zu feinen Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Zusammen mit dem gemahlenen Koriander vermischen.

Den Boden eines Schmortopfes mit reichlich Olivenöl einpinseln.

1/3 des Zwiebel-Perperoni-Gemisches au dem Boden verteilen.

Rindsschnitzel portionenweise kurz und kräfig anbraten, die erste Portion und auf Zwiebelgemüse legen. Mit einem weiteren Drittel des Zwiebel-Perperoni-Gemisches bestreuen. Eine zweite Schicht Schnitzel darauf legen und mit dem Rest des Zwiebelgemüses belegen.

Bratensatz mit einem guten Schluck Schwarzbier auflösen und über die Plätzlis absieben. Den Rest des Bieres dazugiessen, das Fleisch sollte dabei knapp bedeckt werden. Salzen und mit 2 Prisen Zucker bestreuen. Deckel aufsetzen und für 2 Stunden bei 160° in den Ofen schieben.

Saft nach dem Schmoren eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zugedeckt im Ofen schmoren

Saftplätzli geschmort