Lamm-Saftplätzli

Saftplätzli sind ein dankbares Gericht. Die Zubereitung ist unkompliziert, man kann kaum einen Fehler machen dabei. Und es schmeckt kräftig und gut, ganz so, wie man es vielleicht noch aus Grossmutters legendärer Küche kennt. Meist werden die Saftplätzli mit Fleisch vom Rind zubereitet, doch auch Plätzlis von der Lammschulter sind bestens dazu geeignet. Grob gehackte Zwiebeln sind nebst dem Fleisch die wichtigste Zutat. Zum Lammfleisch passen auch Tomaten, Knoblauch und Oregano. Mehr Gewürze, ausser Salz und Pfeffer braucht es nicht.

Alle Zutaten werden lagenweise in einen Schmortopf geschichtet und zum Schluss nochmals leicht gesalzen, gepfeffert und mit Knoblauch aromatisiertem Olivenöl übergossen. Dann schiebt man den Topf mit Deckel in den kalten Ofen, heizt ihn auf 170° auf und schmort die Plätzlis 1 1/2 Stunden. Dabei darf der Deckel nie abgehoben werden, damit die Flüssigkeit, beziehungsweise der Dampf nicht entweichen kann. Das ist ganz wichtig!

Zutaten (2 Portionen)

400g	Lammschnitzel von der Schulter
250g	Zwiebel
10	Datteltomaten
1,5dl	Olivenöl
1	grosse Knoblauchzehe
2Tl	Oregano (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Knoblauchzehe in das Olivenöl pressen und ziehen lassen.

Zwiebel grob hacken, Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Lammschnitzel beiseitig salzen und pfeffern.

Knapp die Hälfte des Olivenöl auf dem Boden des Schmortopfes verteilen. Die Hälfte der gehackten Zwiebel darauf geben und mit der Hälfte der Tomatenscheiben belegen. Mit 1 Tl Oregano bestreuen. Lammschnitzel einschichten, die Schnitzel sollen ganz dicht aneinander liegen. Mit dem Rest der Zwiebel bestreuen und die restlichen Tomatenscheiben darauf legen. Mit 1Tl Oregano bestreuen, leicht salzen und pfeffern, und den Rest des Olivenöls darüber träufeln. Das Schmorgut sollte dicht in den Topf gepackt sein, eventuell von Hand leicht andrücken.

Deckel auf den Schmortopf setzen und diesen in den kalten Ofen schieben. Ofentemperatur auf 170° einstellen und die Saftplätzli 1 /12 Stunden schmoren lassen. Deckel derzeit nie abheben.

Bereit für den Ofen