



Rindsschmorplätzli an pikanter Peperoni-Sauce

Fleisch vom Stotzen ist generell sehr mager, einige Stücke sind zum Kurzbraten geeignet (Runde- und flache Nuss, Eckstück). Der runde Mocken und die Unterspälte eignen sich zum Schmoren. Es lohnt sich beim Metzger die richtige Zubereitungsart nach zu fragen. Der runde Mocken, wie in diesem Rezept verwendet, ist ganz fettfrei und von schöner, homogener Struktur, was zum Kurzbraten verleiten könnte, das bekommt diesem Stück aber nicht gut: Es käme recht zäh aus der Pfanne. Werden die Plätzli vom runden Mocken aber in einer pikanten Sauce mit Peperoni und Paprika geschmort wird daraus ein geschmackvolles Fleischgericht, nicht so ganz zart, eher währschaft (und etwas faserig).

Fleisch von der Rindsschulter, vom Eckstück oder von der Unterspälte ist bestimmt die bessere Wahl für dieses Rezept als der runde Mocken.

Für die Sauce habe ich die länglichen, dunkelgrünen Peperoni-Schoten verwendet. Sie sind schärfer als die gängigen grossen bauchigen Sorten in rot, grün oder gelb. Ihre Schärfe variiert je nach Sorte und Reifegrad beträchtlich, da hilf nur probieren, um den optimalen Schärfeegrad herauszufinden - Getreu nach dem Motto: Nachschärfen kann man immer, Schärfe mildern man kaum mehr.

Zutaten (2 Portionen)

300g Plätzli vom runden Mocken (4 Stück)
3 grüne Paprikaschoten
1/2 rote Zwiebel
1dl Essig
1Tl Tomatenpüree
2dl Hühnerbouillon
1Tl Paprika süß
1Msp Chilipulver
1/2Tl Zucker

1El Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Plätzli beidseitig salzen und pfeffern und in Bratbutter auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel grob hacken und in der gleichen Pfanne etwas anrösten, Tomatenpüree zugeben und ca. 1 Minute unter ständigem Rühren rösten. Mit Essig ablöschen und etwa auf die Hälfte einkochen. Bouillon zugeben, mit Paprika und Chilipulver würzen. Plätzli in den Sud legen und zugedeckt 30 Minuten leicht schmoren lassen.

Paprikaschoten längs halbieren, Mark und Kerne herauslösen. In schmale ca. 5 cm lange Streifen schneiden, unter kaltem Wasser kurz abspülen (das vermindert die Schärfe) und in einer separaten Pfanne kurz andünsten und mit Zucker bestreuen. Zu den Plätzlis geben und weitere 20 Minuten ohne Deckel schmoren, damit die Sauce etwas eindickt. Zum Schluss Sauerrahm unterrühren.





