

## Angus Plätzli à la minute



### Zubereitungszeit: 20

Ca. 600 gr Angus Plätzli à la minute  
Wenig Bratbutter  
½ KL Salz  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
1 Zwiebel, gehackt  
1 EL Tomatenpüree  
1 Essiggurke, in Streifen  
1 rote Peperoni, in Streifen  
100 g Champignons, in Scheiben  
1 EL Creme Fraiche  
1 ½ dl Fleischbouillon  
Salz, Pfeffer

### Für 4 Personen

Plätzli 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen vorheizen ca. 80 bis 90 Grad, Platten und Teller vorwärmen. Zutaten schneiden.

Plätzli in heisser Bratbutter beidseitig je ca. 1-2 Minuten braten, würzen, im Ofen warm stellen.

Zwiebeln und Tomatenpüree andämpfen, Gemüse und Pilze kurz mitdämpfen, ev. etwas Mehl zum Binden beifügen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, würzen und mit Creme Fraiche abschmecken.