

Angus Saftplätzli Ziegeuner Art



Zubereitungszeit: 90 Minuten

1 EL Öl oder Fett

Saftplätzli ca. 600 gr

½ KL Salz

Senf, Pfeffer, Paprika

4 - 6 Tranchen Bratspeck

150 gr Champignons

½ Peperoni

1 Tomate

1 Zwiebel

div. Kräuter

Für 4 Personen

Öl in die Pfanne geben

Saftplätzli mit Senf einreiben und würzen

Speck in Streifen schneiden. Gemüse klein schneiden und lagenweise mit dem Fleisch und dem Speck in die Pfanne geben, zudecken. Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen. Dämpfzeit ca. 1 – 1 ½ Std. Plätzli nach der halben Kochzeit wenden.

www.Schulerhof.ch