

# Saftplätzli mit Gemüse

## ZUTATEN

- 2 Stück Fleischtomaten, gross
- 1 Stück Rüebli, mittel
- 1 Zweig Stangensellerie, oder 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Stück Zwiebel, mittel
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 12 Stück Rindsplätzchen, zum Schmoren
  
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- Paprikapulver, edelsüss
- 1 Esslöffel Mehl
- 0.5 dl Olivenöl
- 2.5 dl Portwein, rot, oder Madeira
- 0.5 Bund Petersilie, glattblättrig



## ZUBEREITUNG

### Für 6 Personen

1. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, dann in kleine Würfel schneiden. Rüebli und Sellerie rüsten und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Rindsplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen. Aus Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Paprika eine Gewürzmischung zubereiten und die Fleischscheiben beidseitig damit bestreuen. Dann auf der oben liegenden Seite sparsam mit Mehl bestäuben.
3. In einer eher weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Rindsplätzchen in 3 Portionen darin beidseitig anbraten; wenn nötig jeweils noch etwas Olivenöl nachgiessen. Aus der Pfanne nehmen.
4. Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Sellerie 2-3 Minuten andünsten. Dann die Tomaten beifügen, kurz mitdünsten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Plätzchen in die Pfanne zurückgeben und mit der Tomatenmischung bedecken. Madeira oder Portwein dazugiessen. Die Rindsplätzchen zugedeckt auf kleinem Feuer 1 1/2-1 3/4 Stunden schmoren, bis sie sehr weich sind. Wenn nötig etwas Flüssigkeit nachgiessen.
5. Die Petersilie hacken und am Schluss über das Gericht streuen.