

# Geschmorte Rindsplätzli mit Steinpilzen und Tomaten

## Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze	600 g Saftplätzli Salz, Pfeffer	<b>Zum Fertigstellen:</b> 3 Stück Knoblauch
2 dl Gemüsebouillon	Olivenöl	1 Bund Peterli
1 Zwiebel	0.5 dl Sherry, trocken	wenig Zitronenschale
Rosmarin, Oregano	400 g Pelati, gehackt	1 EL Butter

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Steinpilze in einem Sieb unter warmem Wasser spülen. In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen, vom Feuer nehmen. Die Steinpilze beifügen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Rosmarinnadeln und die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.
3. Die Saftplätzli beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Plätzli portionsweise anbraten, herausnehmen.
4. Die Zwiebeln golden braten.
5. Inzwischen die Steinpilze aus der Bouillon nehmen, zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten. Den Sherry dazu giessen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Bouillon, Die Pelati sowie die Kräuter beifügen und alles aufkochen. Die Saftplätzli wieder einschichten. Alles zugedeckt auf kleiner Stufe  $1 \frac{3}{4}$  -2 Stunden weich schmoren.
6. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, Petersilie ebenfalls.
7. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen. Den Knoblauch darin golden dünsten. Vom Herd nehmen, Petersilie dazugeben. Zuletzt etwas Zitronenschale dazu reiben.
8. Vor dem Servieren die Sauce abschmecken. Saftplätzli mit Knoblauchmischung bestreuen.

Als Beilage passt ein Safran Risotto.